sale&pepe

SALEPEPE.IT
MARZO 2024 - € 4,50

LINGUINE CREMOSE
AI CARCIOFI
E BOTTARGA
pag. 13

Carciofi
Varietà differenti esprimono il loro carattere in piatti stuzzicanti

Cacio e pepe
Due ingredienti intriganti, non solo sulla pasta

Polpettoni
Mix insoliti e sfiziosi di carne e ortaggi, per ricchi secondi di stagione

Dolci inglesi
Viaggio goloso alla scoperta di pie, pudding e cake



IN EDICOLA IL 21 FEBBRAIO 2024

Stile Italia Edizioni

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, CMP Milano Roserio - Anno 37 - Mensile Lussemburgo € 9,80 - Belgio € 9,40 - Corsica, Costa Azzurra, Principato di Monaco € 8,80 - Svizzera francese € 10,20 - Svizzera italiana € 10,00 - Svizzera tedesca € 10,20 - Germania € 10,90 - Portogallo € 8,50



LA TUA IDEA DI
"PARLATEMI SOLO DOPO TOAST E CAFFÈ"
HA TROVATO CASA.
tescoma.
ARMANDO TESTA
A colazione, ma anche per un pranzo veloce o a merenda, il profumo fragrante del pane tostato può davvero svoltarti la giornata. Ci pensa il Tostapane President Tescoma. High tech nella linea e nella funzionalità: 6 livelli di cottura, funzione di scongelamento, pratico vassoio raccogli briciole, spegnimento automatico, e possibilità di abbinamento alla Griglia scaldapane, da sovrapporre per rendere caldi e fragranti anche i croissant. Ma soprattutto, come tutti i prodotti Tescoma, testato per il compito più straordinario possibile: **qualunque sia la tua storia, farti sentire a casa.**
www.tescoma.it
tescoma.
LA TUA CASA, LA TUA STORIA.

Accanto, da sinistra a destra: tortelloni con vellutata di fave e guanciale (pagina 58, dal servizio Cacio e pepe mania); un brindisi tratto dal servizio Amiche per sempre (pagina 42); Speyside Ginger Cake (pagina 84, dal servizio Dolci inglesi).



Sommario *marzo*

RUBRICHE



indice delle ricette

MARZO 2024





HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

PAOLO PETRONI
ESPERTO DI MARKETING, GASTRONOMO E AUTORE DI LIBRI, DAL 2015 È PRESIDENTE DELL'ACCADEMIA DELLA CUCINA ITALIANA, CHE RIUNISCE MIGLIAIA DI INTELLETTUALI E PROFESSIONISTI, APPASSIONATI CUSTODI DELLA NOSTRA TAVOLA PIÙ AUTENTICA. A PAGINA 68

ANNA PACCHI
VIRTUOSA DELLA PANIFICAZIONE E FONDATRICE DEL LABORATORIO "FORNO CONDIVISO LAB", CI SVELA VANTAGGI E LIMITI DELLE MACCHINE DOMESTICHE PER FARE IL PANE, OLTRE A DARE PREZIOSI SUGGERIMENTI SULLE FARINE DA UTILIZZARE. NELL'ARTICOLO A PAGINA 52

ALESSANDRO BORGHESE
SEGUITISSIMA STAR TELEVISIVA, È CHEF E PATRON DEI RISTORANTI "IL LUSSO DELLA SEMPLICITÀ" DI MILANO E DI VENEZIA. LEGATO ALLA CUCINA ROMANESCA PER STORIA DI VITA E PER PASSIONE, CI RACCONTA LA SUA DECLINAZIONE DELLA "CACIO E PEPE" NELL'ARTICOLO A PAGINA 56

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Primi e piatti unici

Secondi

Contorni, verdure, salse e confetture

Dessert e bevande



Frittelle di San Giuseppe

OGGETTO DI TANTI DETTI POPOLARI, SI PREPARANO UN PO' OVUNQUE LUNGO LA PENISOLA

di Laura Maragliano, ritratto di Gian Marco Folcolini, foto del piatto di Francesca Moscheni, in cucina Elena Tettamanzi

Parto con un'affermazione: i proverbi hanno sempre ragione. Infatti chi di noi non ne snocciola ogni tanto qualcuno per rendere più chiaro un concetto, dare un consiglio o fare una battuta? Con poche parole esplicite o sotto forma di metafora condensano qualcosa di vissuto. Negli ultimi vent'anni i "paramiologi", coloro che studiano tutti i prodotti linguistici che trasmettono un'esperienza quotidiana, hanno raccolto e pubblicato in appositi dizionari i detti popolari trovati: intorno a trentamila. I proverbi, non solo hanno sempre ragione, ma sono anche onniscienti: trattano qualsiasi argomento e dicono la loro anche sul cibo. Così questo mese, in redazione, ci siamo divertite a raccogliere un gruppetto di questi saputelli e li abbiamo usati in cucina, tra pentole e fornelli: il risultato è nel servizio a pagina 22. Un proverbio però l'ho tenuto per me, è un ricordo d'infanzia legato alla festa di San Giuseppe, quando mia madre mentre friggeva ripeteva: "A San Gióxèppe, se ti pêu, impî a poêla de friscieu", a San Giuseppe, se puoi, riempi la padella di frittelle. Quasi una filastrocca, come la canzoncina che cantavano i bambini da Roma in giù: "Com'è buono, com'è caro San Giuseppe frittellaro! Ad ognuno una frittella che è lucente come stella". Insomma il 19 marzo, per la festa del Santo, si frigge dal Nord al Sud Italia senza tema di smentite. Ma non è tempo di Quaresima? E qui sta il bello della festa, che spunta come un fungo a spezzare un periodo di alimentazione rigorosa. In Piemonte si fanno i farsò, che però si friggono altrettanto in Oltrepò pavese, già terra lombarda, dove ricompaiono anche i tortelli. In Toscana, Umbria e Marche finiscono nell'olio bollente le frittelle di riso, in Sicilia è tempo di sfince e crispelle, in Campania tocca alle zeppole, a Bologna alle raviole alla mostarda, in Calabria alla cicerata e in Molise ai cavezoni (calzoni dolci ripieni di ceci e miele). Mentre in Liguria le frittelle si riempiono di uvetta o di mele e a Roma sono irrinunciabili i bignè. Ed è proprio nella Capitale che nasce la festa e l'appellativo di frittellaro per il Santo; connotato come un uomo che si fa carico della famiglia e della professione di falegname, in grado di costruire il suo futuro e quello di chi si affida a lui. Per questo, nel 1540, trenta operai si affidano alla protezione del Santo dando vita alla Venerabile Confraternita di San Giuseppe dei falegnami, a cui si aggrega anche l'Università dei falegnami: una vera e propria corporazione di arte e mestieri. Per migliorare i festeggiamenti in onore di San Giuseppe e della corporazione stessa, l'Arciconfraternita termina nel 1663 la costruzione di una chiesa più grande, situata nel rione Monti, e detta dei Falegnami al Foro: qui si svolgeva la festa popolare a base di frittelle e bignè alla crema che i friggitori preparavano in giganteschi padelloni. La data del 19 marzo è casuale (istituita nel 1621 da papa Gregorio XV), cade in prossimità dell'equinozio di primavera, forse proprio per sostituire una vecchia festa pagana e ricordare il ritorno della bella stagione con tutto quello che comporta nel mondo contadino. Anche la Sicilia è una regione dove il festeggiamento del Santo è particolarmente sentito: qui, accanto a pani votivi e piatti salati con fave, baccalà e pasta con la mollica, ci sono gli sfinci, goduriose frittelle ricoperte da una crema di ricotta e gocce di cioccolato, completata da pistacchi e canditi. Una vera goduria o lussuria, distante dai precetti quaresimali, a conferma che i proverbi hanno ragione perché "San Giuseppe frittillusu c'un frii fa lu musu".





SFINCI DI SAN GIUSEPPE

ELABORATA
PER 20-25 PEZZI
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA

per la pasta **200 g di farina 00 – 5 uova medie (250 g) – 65 g di burro – sale**
per la crema **600 g di ricotta di pecora – 180 g di zucchero a velo – 50 g di gocce di cioccolato**
per decorare e friggere **1 kg di strutto (o 1 litro di olio di semi di arachide) – 3 cucchiai di granella di pistacchi – 20 ciliegie candite – 20 scorzette di arancia candite**

1 Preparate la crema. Disponete la ricotta a sgocciolare in un colino per mezz'ora. Poi lavoratela con lo zucchero a velo e mettete il composto in frigo per 1 notte.
2 Preparate la pasta. In una pentola, portate a ebollizione 250 ml di acqua con il burro e 1 cucchiaino da caffè scarso di sale. Unite la farina in un sol colpo e mescolate con un cucchiaio di legno per almeno 2-3 minuti, finché il composto si staccherà dalle pareti; lasciate raffreddare.
3 Lavorate l'impasto raffreddato con il cucchiaio di legno per 1 minuto e poi incorporate le uova, uno alla volta: dovrete ottenere una pastella liscia, cremosa e densa. Sciogliete lo strutto (o scaldate l'olio) in una pentola portandolo a 160-165° e friggetevi la pastella a cucchiaiate; non più di 3-4 per volta: girate gli sfinci con due forchette finché saranno gonfi e dorati (10-15 minuti), scolateli con un mestolo forato e disponeteli su carta da cucina; lasciate intiepidire.
4 Mescolate la crema di ricotta con le gocce di cioccolato, distribuitela sugli sfinci e guarnite con la granella di pistacchi, le ciliegie candite e le scorzette. Servite subito.





Il 19 marzo
In Italia il giorno di San Giuseppe è stato considerato festivo sino al 1977; lo è tuttora in Svizzera e in alcune province spagnole. Anche in Corsica il culto è molto sentito: qui la ricetta dei "panzarotti de Saint Joseph" trasforma i ceci in frittella. A una polentina di farina di ceci si unisce farina di grano tenero, uova, zucchero, lievito, brandy e aroma di fiori d'arancio. Le frittelle sono cotte in strada e offerte ai passanti.



Carciofi d'Italia

IMBATTIBILI A LIVELLO MONDIALE PER QUANTITÀ E QUALITÀ, HANNO ALMENO DUE STAGIONI DI RACCOLTA, SONO DI TANTE VARIETÀ E NON POCHI SI RIVELANO ECCELLENZE

a cura di Daniela Falsitta, foto di Michele Tabozzi, ricette di Livia Sala, styling di Stefania Aledi

Quasi minaccioso, con lunghe spine che si susseguono in cerchi fino a proteggerne il cuore; altre volte tondeggiante, gonfio e bonario senza che ciò ne pregiudichi il valore, il carciofo in Italia è un ortaggio multiforme. Dal punto di vista nutritivo è l'unico dispensatore di cinarina (i meno giovani ricorderanno i benefici effetti decantati dalla pubblicità del Cynar), un polifenolo protettivo per la salute del fegato, che stimola la digestione. Ed è proprio la cinarina a dare all'ortaggio un sapore tanto speciale, variamente in equilibrio tra il dolce e l'amaro. Fortuna vuole che l'Italia sia il maggior produttore di carciofi al mondo e che nel nostro Paese le varietà siamo molte, assai diverse tra loro e, in alcuni casi, con una doppia fioritura, autunnale e primaverile. Gli autunnali sono pronti già in ottobre ma i primaverili, a volte più prelibati, si trovano da febbraio a maggio e anche oltre. Le zone più vocate alla coltivazione sono nelle regioni centro meridionali e nelle isole, ma non mancano alcune eccellenze in Liguria e Veneto.

Con le spine o senza?

Questa particolarità divide le preferenze dei consumatori, affezionati all'una o all'altra tipologia forse più per una questione di abitudine che di sostanza. Sia le varietà con le spine che quelle senza (dette inermi) sono adatte a preparazioni crude e cotte. Al primo tipo appartengono signori carciofi come il violetto toscano e lo spinoso sardo, ligure o di Palermo. Tra i secondi citiamo il romanesco, il brindisino, il tondo di Paestum e il bianco di Pertosa, oltre al precoce di Chioggia. Raro e curioso è il carciofo di Sant'Erasmo, mediamente spinoso, che prende il nome dall'isola della laguna veneta su cui viene coltivata; l'argilla e l'alta salinità del terreno ne rendono particolari il gusto e il colore viola cupo.

Una questione di geografia

I luoghi di coltivazione definiscono gusti, abitudini e ricette. Tendenzialmente ogni regione cucina i suoi carciofi a modo proprio. In Toscana, per esempio, si amano crudi, in pinzimonio, tagliati sottili con scagliette di grana, oppure pastellati e fritti. A Roma, oltre a farli alla giudia, si farciscono di aglio, mentuccia e prezzemolo per poi cuocerli in acqua e olio. I carciofi veneti si usano spesso nei risotti e con le insalate di riso freddo. In Liguria sono essenziali per preparare la torta Pasqualina, ma si cucinano anche all'inferno, cioè in forno con prezzemolo, aglio, parmigiano e pangrattato. La Sicilia produce molti carciofi di diverse varietà: sulle sue tavole è facile trovarli cucinati alla brace.

SPINOSO SARDO

RICONOSCIBILE DALLA FORMA ALLUNGATA E ACUMINATA, DAL COLORE VERDE INTENSO CON STRIATURE BRUNE E ROSSASTRE E ANCHE PER LE ALLEGRE SPINE GIALLE, IL CARCIOFO SPINOSO DI SARDEGNA DOP HA TROVATO LA SUA ZONA DI PRODUZIONE ELETTA NELLA BASSA VALLE DEL FIUME COGHINAS, NON DISTANTE DA SASSARI, MA VIENE COLTIVATO ANCHE IN NUMEROSI ALTRI COMUNI DI TUTTE LE PROVINCE SARDE. VENTO E IRRIGAZIONE SPORADICA DELLA COLTURA ISOLANA INFATTI LO TEMPRANO E MIGLIORANO. IL RISULTATO È UN CARCIOFO DAL CUORE SORPRENDENTEMENTE BIANCO E TENERO, DA TRATTARE CON CAUTELA, CHE AL TEMPO STESSO SI RIVELA COMPATTO, CARNOSO E CROCCANTE. INOLTRE IL GAMBO È PARTICOLARMENTE MORBIDO E POCO FIBROSO. LA MESSA A DIMORA SI PRATICA TRA GIUGNO E FINE LUGLIO, MENTRE LA RACCOLTA AVVIENE TRA FINE NOVEMBRE E FINE MAGGIO, ANCHE SE IL PERIODO DI MAGGIORE PRODUZIONE È TRA GENNAIO E MARZO. GRAZIE ALLA LORO TENEREZZA, QUESTI CARCIOFI SONO ANCHE INDICATI PER L'UTILIZZO A CRUDO, MENTRE DA COTTI È CLASSICO L'ABBINAMENTO CON LA BOTTARGA.

LINGUINE CREMOSE AI CARCIOFI E BOTTARGA

FACILE
PER 4 PORZIONI
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
410 CAL/PORZIONE

4 carciofi della varietà spinoso sardo – 1 spicchio d'aglio – 1 rametto di maggiorana – 360 g di linguine – 25 g di bottarga di muggine – olio extravergine d'oliva – sale

1 Pulite i cuori dei carciofi e tagliateli a spicchietti, pelate i gambi e riduceteli a pezzetti. Fatene due mucchi dello stesso peso tenendo i gambi da una sola parte. Lessate il mucchio contenente i gambi in acqua bollente salata per 10-12 minuti. Sgocciolateli e frullateli con 2 cucchiai d'acqua e 4 cucchiai d'olio, unendo eventualmente un po' della loro acqua di cottura.
2 Rosolate l'altra metà dei carciofi con un filo d'olio, lo spicchio d'aglio sbucciato e sale. Dopo 15-20 minuti, quando saranno cotti, eliminate l'aglio e profumate con qualche fogliolina di maggiorana.
3 Cuocete al dente le linguine, scolatele e rovesciatele in una terrina: conditele con la crema di carciofi preparata e mescolate bene, quindi aggiungete i carciofi rosolati in padella. Suddividete la pasta nei piatti, grattugiatevi sopra la bottarga e servite.



Coppia di piatti fondi RanaBa Ceramica; tovagliolo Society Limonta. Indirizzi a pagina 114



CARCIOFO MORELLO

SI TRATTA DI UN CARCIOFO DI PICCOLE DIMENSIONI PIANTATO SULLE COLLINE DELLA VAL D'OMBRONE, TRA I CALANCHI DELLE CRETE SENESI, CIOÈ SU TERRENI SABBIOSI E ARGILLOSI IN GRADO DI CONFERIRGLI UN GUSTO SPECIALE, LIEVEMENTE AMAROGNOLO. PER LA SPECIFICITÀ DELLA ZONA DI ORIGINE, È STATO RICONOSCIUTO COME PAT, PRODOTTO AGROALIMENTARE TIPICO TRADIZIONALE DELLA TOSCANA. COLTIVATO DA SECOLI, FORSE ADDIRITTURA DAL SEICENTO, IL PICCOLO MORELLO HA FORMA AFFUSOLATA, COLORE SCURO CON VENATURE COLOR VINACCIA E UN CUORE MOLTO TENERO. LA RACCOLTA VA DA FEBBRAIO ALLA METÀ DI MAGGIO: OGNI ANNO, ATTORNO AL 25 APRILE, IL PAESE DI CHIUSURE GLI DEDICA UNA FESTA, DURANTE LA QUALE SI PUÒ DEGUSTARE IN PINZIMONIO, SOTTO FORMA DI ZUPPA, FRITTO E ALTRO.



Piatto Asa Selection. Indirizzi a pagina 114

CARCIOFI AL FORNO CON PECORINO E PANURE AROMATICA

FACILE
PER 4 PORZIONI
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
280 CAL/PORZIONE

6 carciofi morello – 120 g di pecorino toscano giovane – 40 g di pancetta affumicata a fettine – 3 fette di pane in cassetta – 1 mazzetto di prezzemolo – 1 rametto di menta – 1/2 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – 1 limone – sale

1 Mondate i carciofi eliminando le foglie esterne più dure e le punte; tagliateli a metà e togliete l'eventuale fieno interno. Pelate i gambi e accorciateli un po'. Man mano che sono pronti tuffateli sempre in acqua acidulata con il succo del limone.
2 In un cutter tritate il prezzemolo e la menta insieme all'aglio sbucciato. Sbollentate i mezzi carciofi in acqua salata per 3-4 minuti, poi scolateli e sistemateli in una teglia.
3 Farcite i carciofi con il formaggio a dadini e la pancetta tagliata a pezzettini. Cospargete con il trito di pane, poi irrorate con un filo d'olio e passate nel forno già caldo a 180° per una ventina di minuti.



CARCIOFO ROMANESCO

CHIAMATO ANCHE MAMMOLA O CIMAROLO, SI TROVA SUI MERCATI DA FEBBRAIO A PRIMAVERA INOLTRATA ED È IL PIÙ RICONOSCIBILE DEI "SENZA SPINE". LA SUA FORMA INFATTI È SFERICA, IMPONENTE E COMPATTA. IN GENERE HA UNA COLORAZIONE VERDE SCURO E VIOLA, CON FOGLIE CONSISTENTI E PIÙ CARNOSE RISPETTO A QUELLE DEI CARCIOFI SPINOSI. I CARCIOFI ROMANI O ROMANESCHI DEL LAZIO SONO STATI IL PRIMO PRODOTTO AGRICOLO ITALIANO A OTTENERE LA CERTIFICAZIONE IGP, PRIMATO GIUSTIFICATO, VISTO CHE SI RIVELANO SPECIALI ANCHE ALL'ASSAGGIO, CON UN GUSTO SAPORITO E UNA CONSISTENZA MOLTO TENERA. IMPOSSIBILE NON COLLEGARLI ALLA NOTA PREPARAZIONE ALLA GIUDIA CHE, GRAZIE ALLA DOPPIA FRITTURA, LI TRASFORMA IN CROCCANTISSIMI FIORI. DI SOLITO SI CUCINANO INTERI.

CARCIOFI ALLA GIUDIA CON CREMA ALLE ERBE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
320 CAL/PORZIONE

4 mammole (carciofi romaneschi) – 150 g di ricotta vaccina – 1 mazzetto di prezzemolo – 1 mazzetto di timo – qualche filo di erba cipollina – 1 limone non trattato – 2 litri d'olio di semi per friggere – sale – pepe

1 Tritate prezzemolo, timo ed erba cipollina con la scorza di mezzo limone, sale e pepe. Setacciate la ricotta e lavoratela con un cucchiaio di legno incorporando il trito profumato. Lasciatela riposare al fresco per un'ora in modo che si insaporisca bene.
2 Mondate i carciofi eliminando le foglie esterne più dure, le punte, l'eventuale fieno interno. Accorciate il gambo lasciandone 6-7 cm. Man mano che sono pronti tuffateli in acqua acidulata con il succo del limone.
3 Friggete i carciofi in olio caldo, tenendoli immersi per 7-8 minuti: verificate che i fondi siano mobidi infilzandoli con uno stecchino.
4 Sgocciolate i carciofi cotti, lasciateli intiepidire un po' e, tenendoli a testa in giù, sciacciateli su un piatto in modo da far allargare le foglie.
5 Immergeteli nuovamente nell'olio caldo (170°) e scolateli dopo un paio di minuti, quando le foglie saranno dorate e croccanti. Salateli e pepateli a piacere. Servite con la crema a parte.



Piatto ovale e cucchiaio in legno MVH, ciotola RanaBa Ceramica. Indirizzi a pagina 114



CARCIOFO THEMA

PIANTATO SPECIALMENTE NEL PONENTE LIGURE, MA PURE IN ALCUNE ZONE DELLA SARDEGNA, ATTIRA LO SGUARDO CON COLORI SGARGIANTI A CONTRASTO: VIOLETTO INTENSO E VERDE BRILLANTE. MA IL CARCIOFO THEMA È ANCHE SINGOLARE PER LE SPINE TENDENZIALMENTE RARE (SOLO ALCUNE BRATTEE NE SONO PROVVISTE) E PICCOLISSIME, PER LE FOGLIE CARNOSE E TENERE E SOPRATTUTTO PER IL GUSTO POCO AMARO. LA STAGIONALITÀ DEL CARCIOFO THEMA È AMPIA: PUÒ ESSERE RACCOLTO GIÀ A INIZIO OTTOBRE PURCHÉ IL CLIMA SIA SUFFICIENTEMENTE FRESCO E, DOPO UN BREVE INTERVALLO, DA FEBBRAIO AD APRILE. PER LA SUA DOLCEZZA, È OTTIMO A CRUDO, COTTO A VAPORE, BOLLITO E POI GUSTATO NELLE FRITTATE, MA È ANCHE PERFETTO IN ABBINAMENTO A SAPORI INTENSI COME OLIVE, CAPPERI, PEPERONCINO.

CAPONATA DI CARCIOFI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
170 CAL/PORZIONE

4 carciofi Thema – 1 cipolla – 1 costa di sedano – 1/2 limone – 2 cucchiai di capperi sotto sale – 100 g di olive verdi denocciolate – 100 ml di passata di pomodoro – 1 cucchiaio di concentrato – 1 mazzetto di finocchietto selvatico – 50 ml di aceto rosso – 1 cucchiaio di zucchero di canna – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mondate i carciofi e tagliateli a spicchietti; pelate i gambi e tagliateli a tocchetti. Man mano che sono pronti, immergeteli in una ciotola d'acqua acidulata con il succo del limone.
2 Sbucciate e affettate sottile la cipolla; fatela appassire con un filo d'olio in un tegame; tagliate a rondelle anche il sedano e rosolatelo nello stesso tegame, mettendo da parte le cipolle.
3 In un altro tegame infine rosolate i carciofi con un filo d'olio per alcuni minuti, poi riunite tutte le verdure. Aggiungete i capperi e le olive, la passata e il concentrato di pomodoro e cuocete il tutto per una quindicina di minuti.
4 Aggiungete lo zucchero e l'aceto, profumate con una manciata di finocchietto tagliuzzato e lasciate insaporire ancora pochi minuti sul fuoco. Regolate di sale e pepate, poi spegnete e lasciate riposare per almeno un'ora prima di servire.



CARCIOFO BRINDISINO

SI TRATTA DI UNA QUALITÀ AFFINE AL CARCIOFO ROMANESCO E LAZIALE: ANCHE IL BRINDISINO INFATTI, CHE NEL 2011 HA OTTENUTO LA CERTIFICAZIONE IGP, È PRIVO DI SPINE. CARATTERIZZATO DA UNA FORMA PIÙ CILINDRICA DEL ROMANESCO, HA LE FOGLIE ESTERNE DI COLORE VERDE CON LIEVI SFUMATURE VIOLETTE MENTRE QUELLE INTERNE SONO DI COLORE BIANCO VERDASTRO. DALLA SUA IL CARCIOFO PUGLIESE HA PURE UNA MATURAZIONE PRECOCE (I PRIMI SONO DISPONIBILI GIÀ IN OTTOBRE), FOGLIE POVERE DI FIBRE, MOLTO TENERE, CARNOSE E DAL CARATTERISTICO GUSTO SAPIDO. È CONSIDERATO UNA VARIETÀ PERFETTA DA ABBINARE AI FORMAGGI STAGIONATI MA NEI LUOGHI DI PROVENIENZA SI CUCINA SPESSO ALLA PARMIGIANA O FARCITO DI PANE, OLIVE, CAPPERI, MENTA, AGLIO E CIPOLLA.

TATIN DI CARCIOFI E CIPOLLA ROSSA

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 50 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

per la pasta 200 g di farina – 110 g di burro – 30 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 uovo – sale – pepe
per la farcitura 7 carciofi brindisini – 1/2 limone – 2 cipolle rosse – 2 cucchiai di aceto – 40 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 20 g di pecorino grattugiato – 3 cucchiai di zucchero – peperoncino sbriciolato olio extravergine d'oliva – sale

1 Fate la pasta. Raccogliete nel mixer la farina con il parmigiano grattugiato, il burro ben freddo tagliato a pezzettini, un pizzico di sale e una macinata di pepe: azionate l'apparecchio fino a ottenere un composto a briciole fini. Unite l'uovo e lavorate ancora brevemente l'impasto, poi trasferitelo sul piano e modellate una palla: quando sarà liscia e compatta, avvolgetela nella pellicola e trasferitela in frigo a riposare per almeno un'ora.
2 Fate la farcitura: pulite i carciofi e tagliateli a metà, mettendoli man mano in acqua acidulata con poco succo di limone, quindi sbollentateli in acqua salata per 3-4 minuti.
3 Sbucciate la cipolla, tagliatela a spicchi e mettetela in padella con un pizzico di sale, il peperoncino e un filo d'olio; quando sarà rosolata, sfumate con l'aceto.
4 Sciogliete lo zucchero in un pentolino. Foderate uno stampo tondo di 23 cm di diametro con la carta forno e versate sul fondo il caramello ottenuto. Sistemate i carciofi ben serrati sul fondo dello stampo, alternandoli agli spicchietti di cipolla. Cospargeteli con parmigiano e pecorino. Riprendete la pasta e stendetela con il matterello in modo da poter coprire la farcia.
5 Cuocete la tatin in forno già caldo a 180° per 35 minuti circa. Sfornatela, lasciatela intiepidire e rovesciatela su un piatto da portata. Completate con qualche fogliolina di origano fresco.



In questa ricetta e nella precedente: tegame e piatti RanaBa Ceramica; tessuti C&C Milano. Indirizzi a pagina 114



dei
PROVERBI
DI CUCINA
TOSCANI
FELICE CÙNSOLO
LA GASTRONOMIA
NOVEDIT MILANO
Dicono i proverbi
antichi detti napoletani
al mangiare e bere
B
P
S
A

La cucina proverbi

I DETTI LEGATI ALLA TAVOLA RACCONTANO UNA STORIA ANTICA MA SEMPRE ATTUALE. ALLUDONO A VOLTE AL CIBO E MOLTE ALTRE ALLA VITA, PER ALLEGORIA. ECCONE UNA SELEZIONE, TUTTA DA GUSTARE: L'APPETITO VIEN MANGIANDO...

a cura di Cristiana Cassé, testo di Morello Pecchioli, ricette di Alessandra Avallone, foto di Francesca Moscheni, styling di Francesca Salvemini

Mangiatori di tutto il mondo unitevi: a tavola non s'invecchia. Il proverbio è vecchio come il cucco. Già Cicerone nel *De senectute* lodava il piacere di stare a tavola con gli amici: il tempo passato amabilmente a mangiare e chiacchierare scorre più lentamente. Luigi Pulci, poeta inappetente del '400, non è d'accordo. Nel *Morgante* allunga perfidamente l'aforisma dandogli tutt'altro senso: "Alla mensa non s'invecchia, ché poco vive chi molto sparecchia". Della serie "A mangiar tanto si campa poco". Su quanto legato al basso ventre scherzava e poetava con l'amico Lorenzo de' Medici, ma senza indulgenza: era contro i mangiatori seriali che sedevano ai banchetti del Magnifico. Forse era invidioso.

La voce dell'umanità

I proverbi legati al cibo sono l'eco di una storia millenaria, fatta di carestie e periodi di abbondanza, banchetti e stomaci vuoti, morti di benessere e morti di fame, carnevali e quaresime, cacciagione e polenta. I proverbi sul mangiare sono il pomodoro concentrato della saggezza di un tempo. Ci aiutano ad ascoltare voci che la memoria aveva dimenticato. I motti, le sentenze, gli aforismi sono lo specchio di Alice dentro al quale ritroviamo cultura gastronomica urbana e, soprattutto, tradizioni della civiltà contadina. Archeologia gastronomica? Forse no. Le parole, le esperienze tradotte in proverbi da padri, nonni e nonni dei nonni, sono nel nostro Dna e tornano a galla nel modo di parlare, di vivere, sognare, amare, e anche nel modo di mangiare.

Chi mangia bene, vive bene...

"Cena lunga vita breve, cena breve vita lunga". Ecco un proverbio che i moderni dietologi tengono incorniciato nello studio accanto al diploma di laurea. Lo fanno imparare a memoria ai pazienti innervositi dalla dieta senza pasta, pane, vino, patate e carne rossa. In margine alle magre prescrizioni, tra i calcoli delle calorie, aggiungono l'antipatico ammonimento: "bisogna sempre alzarsi da tavola con un po' di appetito". Non la pensano così i toscani, gran mangiatori di fiorentine, ribollite e cacciucchi alla livornese che replicano: "quando la bocca prende e il culo rende, si va 'n tasca alle medicine e a chi le vende". In Umbria, patria di santi, del tartufo nero di Norcia e degli strangozzi alla spoletina, i ghiotti si autoassolvono cancellando il peccato di gola con un sofisma che li protende al paradiso: "chi ben mangia, ben beve; chi ben beve, ben dorme; chi ben dorme, ben vive; chi ben vive, ben muore; chi ben muore, va in cielo". Dunque per andare in cielo bisogna mangiare bene. La filosofia napoletana, che si nutre di pizze al portafoglio, maccheroni, pummarola e babbà, è kantiana: "quattro cose te fanno cunzula': 'a femmena, l'argiamma (i soldi), lo suonno e lo magnà". E come la mettiamo con la salute? "A meglia mericina: vino e campagna e purpette e cucina". L'Italia parla come mangia. A Roma: "ova de giornata, pagnotta sfornata, vino rosso e maccaroni, nun so' fatti pe' minchioni"; in Sicilia "carni fa carni, pani fa panza, vinu fa danza; in Veneto "pan padovan, vin visentin, tripe trevisane e done veneziane".

Non è questione di soldi

Ed ecco un proverbio, ripetuto dalle Alpi a Capo Passero, che testimonia la tesi vichiana sui corsi e ricorsi storici: "chi legge il cartello non mangia il vitello". La carne di vitello, costosa fin dai tempi del figliol prodigo, alla metà del secolo scorso, grazie al boom, fu a portata di tutte le tasche, come la televisione, il frigo e la 500 a rate. Al ristorante e in macelleria era tutto un coro: "una fettina di vitello ben cotta"; "...e per secondo una fettina con patate al forno"; "come? Non ha più fettine? Ma che macelleria è questa?!". Poi il boom finì, arrivarono il carovita, la crisi del 2008, l'austerity e il covid e il prezzo del vitello è schizzato un'altra volta alle stelle. Nelle macellerie, tanto più saliva il prezzo sul cartellino, quanto più scendevano in borsa i titoli delle banche. Ma a chi può importare se con tagli più economici si possono preparare piatti di gran gusto?

Morello Pecchioli,
giornalista enogastronomico

El ris el nass in l'acqua e el moeur in del vin

Questo detto lombardo allude al fatto che il riso cresce nei campi allagati ma, una volta in tavola, "la morte sua" è con un buon bicchiere di rosso, da spendere magari anche in cottura

RISO AL VINO ROSSO CON FONDUTA E CRUDO CROCCANTE

pag.32

Piatto ovale Valore Aggiunto, tovagliolo Sklum. Nella pagina accanto, gioco letterine Bananagrams. Indirizzi a pagina 114

Ciotola Francesca Reitano Ceramica. Indirizzi a pagina 114

PULL APART CHEESE BREAD
pag. 28



Pan bollente, molto in mano e poco nel ventre

Il pane caldo è una tentazione fatale, ma come avvertono i toscani, pesa più del dovuto perché è molto umido: una volta mangiato, sazia meno di quello freddo in cui l'acqua è già evaporata

Il polpo si cuoce nella sua acqua

Cucinare il polpo con la sola acqua che emette in cottura è una saggia regola di cucina e, per allegoria, a Napoli, lasciare i testardi nel proprio brodo li aiuta a migliorare







Pentola smaltata Etsy, tovagliolo Dora Home. Indirizzi a pagina 114

POLPO ALL'ACQUA SUA
pag. 28

Doppi sensi...

ECCO UNA SELEZIONE DI PROVERBI CHE, PUR PARLANDO DI CUCINA, SOTTINTENDONO TUTT'ALTRO E A VOLTE SI CONTRADDICONO PURE. DIVERTITEVI A SCOPRIRE L'ALLEGORIA.

ACQUA IN BOCCA

AL CONTADINO NON FAR SAPERE QUANTO È BUONO IL CACIO CON LE PERE

AL PICCIONE INGORDO SCOPPIA IL GOZZO

AMICIZIA STRETTA DAL VINO NON DURA DA SERA A MATTINO

A OGNI PENTOLA IL SUO COPERCHIO

ARRIVATO MEZZOGIORNO CHI HA FAME GIRA INTORNO

BISOGNA DIRE PANE AL PANE E VINO AL VINO

CADE A FAGIOLO

CADERE DALLA PADELLA ALLA BRACE

CHI ARRIVA TARDI MANGIA GLI AVANZI

CHI HA IL PANE NON HA I DENTI, CHI HA I DENTI NON HA IL PANE

CHI SA IL LATINO LODA L'ACQUA MA BEVE IL VINO

È BUONO COME IL PANE

È COME IL CACIO SUI MACCHERONI

MEGLIO PANE CIPOLLE A CASA TUA CHE GALLINE E CONFETTI IN CASA D'ALTRI

GALLINA VECCHIA FA BUON BRODO

IL DIAVOLO FA LE PENTOLE MA NON I COPERCHI

I PIATTI MIGLIORI SI MANGIANO A CASA DEGLI ALTRI

LA FAME CACCIA IL LUPO DAL BOSCO

LA FARINA DEL DIAVOLO VA TUTTA IN CRUSCA

LA MINESTRA RISCALDATA NON FU MAI BUONA

MEGLIO UN UOVO OGGI CHE UNA GALLINA DOMANI

NON SI PUÒ AVERE LA BOTTE PIENA E LA MOGLIE UBRIACA

NON TUTTE LE CIAMBELLE VENGONO COL BUCO

O MANGI QUESTA MINESTRA O SALTI DALLA FINESTRA

SE NON È ZUPPA, È PAN BAGNATO

TANTO VA LA GATTA AL LARDO CHE CI LASCIA LO ZAMPINO

TUTTO FA BRODO

PULL APART CHEESE BREAD

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

1 pagnotta da 600 g di pane toscano o di grano duro – 300 g di caciotta toscana di pecora – 1 mazzo di cipollotti – 30 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pulite i cipollotti, lavateli e affettateli (anche la parte più tenera delle foglie verdi). Saltateli in padella con un po' d'olio, salate, abbassate la fiamma e lasciateli appassire per 10 minuti. Riducete la caciotta a fettine.
2 Con un coltello lungo e seghettato tagliate la pagnotta a fettine senza separarle alla base. Quindi tagliatela a fettine in senso perpendicolare alle precedenti per ottenere tanti cubotti (sempre senza separarli alla base).
3 Fate fondere il burro a fuoco dolce. Distribuite la caciotta e i cipollotti tra i cubotti di pane, spennellate la superficie con il burro fuso, pepate e infornate a 200° per 20 minuti circa. Servite subito.

POLPO ALL'ACQUA SUA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
200 CAL/PORZIONE

1 polpo da 1 kg – 12 pomodori ciliegini – 1 cipolla grande– 4 spicchi d'aglio – 1 peperoncino – 1 mazzetto di prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sbucciate la cipolla e affettatela sottilmente. Lavate i ciliegini e tagliateli a metà. Sbucciate gli spicchi d'aglio e spezzettateli. Lavate e tritate il mazzetto di prezzemolo.
2 Sciacquate il polpo e pulitelo privandolo di interiora, becco e occhi. Mettetelo in una casseruola dal fondo pesante o in un coccio con il peperoncino, i ciliegini, la cipolla, l'aglio, metà del prezzemolo tritato e un abbondante giro d'olio; salate.
3 Ritagliate un disco di carta forno e appoggiatelo sulla casseruola. Sigillate con il coperchio e cuocete a fuoco dolce per 45 minuti circa scuotendo ogni tanto il tegame. Servite il polpo cospargendolo con il prezzemolo rimasto.

FRICO CON PATATE E CIPOLLE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 55 MINUTI
580 CAL/PORZIONE

600 g di patate bianche o di montagna non troppo grandi – 400 g di formaggio Montasio – 2 cipolle – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate le patate e lessatele con la buccia in acqua bollente salata per 10 minuti. Scolatele e lasciatele intiepidire. Sbucciatele e grattugiatele con la grattugia a fori grossi. Grattugiate allo stesso modo il formaggio.
2 Sbucciate le cipolle e affettatele sottilmente. Soffriggetele in padella con un po' d'olio finché saranno tenere e traslucide. Salate, pepate e aggiungete le patate e il Montasio: mescolate con una spatola finché il formaggio inizierà a filare e poi trasferite il tutto in una ciotola.
3 Versate un filo di olio nella padella utilizzata, unite di nuovo il composto preparato e schiacciatelo con la spatola. Cuocete a fuoco medio per 10 minuti circa, finché si sarà formata una crosticina sul fondo. Quindi girate il frico con l'aiuto di un coperchio e cuocetelo sull'altro lato per 15 minuti. In alternativa, dopo averlo girato, potete infornarlo per 10 minuti a 200° e quindi passare alla funzione grill per 5 minuti. Suddividete il frico in porzioni e servitelo ben caldo.







Teglia smaltata Etsy, canovaccio Sklum. Indirizzi a pagina 114

Con patate e cipolle dentro l'orto mai di fame nessuno è morto

Un inno alla genialità della cucina povera di tradizione. Con pochi ingredienti, umili e nutrienti, si possono inventare mille ricette. Sfamandosi senza rinunciare al gusto

FRICO CON PATATE E CIPOLLE

Piatto e tovagliolo Liberty. Indirizzi a pagina 114







Un uovo appena nato vale un ducato

Così i toscani affermano (e a ragione) che le uova regalano tutte le loro innumerevoli proprietà nutrizionali solo quando sono ben fresche. Al punto da valere, per esagerazione, quanto un regno

ASPARAGI CON LE UOVA SCOMPOSTE
pag.32

O purtuallo a matina è oro, a miezejuorno è argiento e 'a sera è chiummo

Secondo i napoletani, l'arancia (il purtuallo, dal greco portokalia) è oro al mattino, argento a mezzogiorno e piombo la sera. Un frutto prezioso ma "pesante", insomma, da consumare presto per aver tempo di digerirlo. Oggi sappiamo che l'unico momento critico è dopo cena, perché la sua acidità e la molta acqua che contiene potrebbero creare problemi gastrici di notte

CAPRESE ALL'ARANCIA
pag.32



Sedia 100fa, grembiule Manzoli. Indirizzi a pagina 114



INTERVISTA

Questione di filosofia

«I PROVERBI SONO DISTILLATI DI ESPERIENZE UMANE TRASMESSI DAGLI ASCENDENTI AI DISCENDENTI PER AIUTARLI A VIVERE BENE», SPIEGA MARINO RAMA, SCRITTORE, STORICO CON UNA VISIONE FILOSOFICA DELLA STORIA, CHE HA SCRITTO IL LIBRO *PROVERBI VENETI E FILOSOFIA, CONSIGLI PER VIVERE BENE*.

PROVERBI E FILOSOFIA, C'È PARENTELA?
TROVO MOLTA AFFINITÀ TRA I PROVERBI E CERTI FILOSOFI: PLATONE, SOCRATE, GIUSEPPE RENSI... IL LIBRO HA FINALITÀ ETICHE, MORALI, NON METAFISICHE. I PROVERBI SONO PILLOLE DI SAGGEZZA, SEMPLICI NELL'ESPRESSIONE E PROFONDI NEI CONTENUTI. SONO STATI TRASMESSI DI PADRE IN FIGLIO PER GENERAZIONI COME INDIRIZZI DI VITA. SE UN PROVERBIO È RIMASTO NELLA MEMORIA, SIGNIFICA CHE QUALCUNO L'HA RICONOSCIUTO VALIDO E LO HA RITRASMESSO.

LA SAPIENZA DEI NONNI GIUNTA FINO A NOI...
ATTENZIONE, PERÒ: NON ESISTE UNA SAPIENZA UNICA, MA OGNI NONNO, OGNI PATRIARCA HA TRASMESSO LA SUA ESPERIENZA. A NOI SONO ARRIVATI I PROVERBI, LE "SINTESI DI SAPIENZA" DI VARI CEPPI FAMIGLIARI.

COME NASCONO I PROVERBI?
COME LA FILOSOFIA: DALL'ESISTENZA, E TORNANO ALL'ESISTENZA. COSÌ NASCE LA FILOSOFIA: DALLA VITA, E RITORNA ALLA VITA.

QUALE PROVERBIO L'HA COLPITA?
UNO MOLTO ESPRESSIVO E CRUDO: LA VITA L'È COME LA SCALA DELLE GALLINE: È RIPIDA, CURTA E PIENA DE SCHITE (DEIEZIONI, NDR).

MOLTO PESSIMISTA...
CE NE SONO DI INCORAGGIANTI: "I OMENI I' È COME I COPI: I SE DA DA BEVAR L'UN CON L'ALTRO"; GLI UOMINI SONO COME LE TEGOLE, SI DANNO DA BERE L'UNA CON L'ALTRA.

NASCONO ANCORA PROVERBI?
NO. NELLE GENERAZIONI PASSATE C'ERA TEMPO E SILENZIO PER MEDITARE SU QUELLO CHE OGNUNO SPERIMENTAVA. ADESSO NON CI SONO PIÙ NÉ IL TEMPO NÉ IL SILENZIO.

ASPARAGI CON LE UOVA SCOMPOSTE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
340 CAL/PORZIONE

2 mazzi di asparagi – 8 uova – 4 cucchiai di grana padano Dop grattugiato e 4 cucchiai in scaglie – 1 mazzetto di erbe miste (prezzemolo, timo, maggiorana, origano) – 500 g di pangrattato – 50 g di burro morbido – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Versate metà del pangrattato in un capiente piatto fondo e, utilizzando un uovo, formate 8 fossette. Ora sgusciate le uova separando i tuorli e gli albumi e disponete un tuorlo in ogni fossetta. Coprite il tutto con il pangrattato rimasto e mettete in frigo per 2 ore.
2 Lavate gli asparagi ed eliminate la parte legnosa. Riduceteli a bastoncini nel senso della lunghezza e cuoceteli al vapore per 5-6 minuti. Intanto, lavate le erbe, tritatele finemente e lavoratele con il burro e 2 prese di sale. Irrorate gli asparagi con il burro aromatico e tenete in caldo.
3 Scaldate abbondante olio in un pentolino, adagiatevi i tuorli, 2 alla volta, e friggeteli da ambo i lati girandoli delicatamente con un cucchiaio: scolateli su carta da cucina.
4 In una padella antiaderente non troppo grande e leggermente oliata cuocete 4 frittatine di soli albumi. Trasferitele nei piatti e conditele con sale, pepe e il grana grattugiato. Aggiungete gli asparagi al burro e i tuorli fritti e completate con il grana in scaglie. Servite subito.

CAPRESE ALL'ARANCIA

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 55 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

200 g di farina di mandorle – 150 g di zucchero semolato – 70 g di fecola di patate – 150 g di burro morbido + quello per la teglia – 4 uova – 3 arance non trattate – 2 cucchiai di mandorle in scaglie – 1 bustina di lievito per dolci – zucchero a velo – sale

1 Sgusciate le uova separando i tuorli e gli albumi. Montate il burro con metà dello zucchero e i tuorli con lo zucchero rimasto. Unite i due composti.
2 Lavate le arance e ricavate la scorza grattugiata e il succo di 2 di esse: incorporate scorza e succo all'impasto mescolando delicatamente con una spatola. Aggiungete, poche per volta, la farina di mandorle, la fecola setacciata con il lievito e una presa di sale. Montate gli albumi a neve e uniteli all'impasto.
3 Imburrate una teglia di 22 cm di diametro, cospargetela con un cucchiaio di mandorle sfilettate e versatevi sopra l'impasto. Pareggiatelo e infornate a 180° per 50 minuti. Sformate la caprese e guarnitela con lo zucchero a velo, l'arancia rimasta a spicchietti e le mandorle restanti tostate in un padellino.

RISO AL VINO ROSSO CON FONDUTA E PROSCIUTTO CROCCANTE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
320 CAL/PORZIONE

360 g di riso Vialone nano – 4 fette di prosciutto crudo – 100 g di grana padano Dop grattugiato – 1 dl di panna fresca – 1 piccola cipolla – 2 bicchieri di vino rosso – 500 ml di brodo di carne – 40 g di burro – sale – pepe

1 Sbucciate la cipolla, tritatela finemente e soffriggetela con 20 g di burro in una casseruola. Unite il riso e tostatelo nel condimento per 1 minuto. Proseguite la cottura (circa 16 minuti) sfumando con il vino rosso, a poco a poco, e quindi con il brodo, un mestolino per volta.
2 Nel frattempo, fate fondere il grana in un pentolino con la panna e 10 g di burro; pepate. Tostate le fette di prosciutto in una padella antiaderente e poi trasferitele su carta da cucina.
3 Togliete il riso dal fuoco quando sarà al dente, mantecatelo con i 10 g di burro rimasti e 2 cucchiai di fonduta di grana; regolate di sale e pepate. Distribuite il risotto nei piatti, nappatelo con la fonduta restante e completatele con il prosciutto spezzettato.



Oli aromatizzati

SE REALIZZATI CON CURA, PARTENDO DA OTTIMI INGREDIENTI, I CONDIMENTI AROMATICI A BASE DI EXTRAVERGINE POSSONO RISULTARE MOLTO INTERESSANTI E DARE SPRINT A TANTE PREPARAZIONI IN CUCINA

a cura di Silvia Bombelli, testo di Luciana Squadrilli

In molte case italiane, soprattutto del Meridione, non manca mai una bottiglietta di "olio piccante", vale a dire un extravergine d'oliva in cui si lasciano in infusione dei peperoncini secchi per aggiungere un tocco pungente a tanti piatti, dalle zuppe alle bruschette. Sfruttando la capacità dell'olio di assorbire e veicolare sapori e profumi, anche molti produttori propongono oli aromatizzati aggiungendovi una grande varietà di ingredienti: dagli agrumi alle erbe, ma persino vaniglia e caffè. In questi casi, naturalmente, non si può più parlare di olio extravergine d'oliva – che per legge è ottenuto esclusivamente dalla spremitura delle olive mediante processi meccanici – ma di condimenti aromatizzati. Talvolta si tratta di prodotti che puntano a utilizzare un olio di partenza non particolarmente pregiato (spesso d'oliva ma non extravergine) coprendone eventuali pecche con gli ingredienti aggiunti, in alcuni casi sotto forma di aromi di sintesi. Se, invece, si adoperano ottimi prodotti e si lavora in maniera adeguata, si possono ottenere dei condimenti interessanti dai molteplici utilizzi in cucina. L'importante è che gli aromi siano del tutto naturali, freschi e ben integrati, e non coprano la fragranza dell'olio di base, più o meno intensa.

Solitamente, per realizzare oli con agrumi o con radici come lo zenzero, si preferisce frangerli insieme alle olive durante la molitura in frantoio, eliminandone poi i residui, per ottenere un prodotto armonico e pulito. L'olio al limone, ad esempio, è perfetto per condire insalate miste, tartare e carpacci. Quello all'arancia si presta per preparare ciambelloni e creme dolci o per insaporire macedonie di frutta fresca. Su quest'ultime, così come su preparazioni speziate di stampo orientale sono indicate anche alcune gocce di olio allo zenzero che regala inedite note vivaci e pungenti. Ingredienti come le erbe

ULIVI IN ORCHESTRA

C'è più di un legame tra l'extravergine e la musica: dal concetto di "armonia" e di orchestrazione delle diverse cultivar in un blend, per esempio, al fatto che gli ulivi (come gli altri alberi), emettono impulsi che, captati da appositi sensori, possono trasformarsi in tracce sonore. A questo tema è dedicata la tredicesima edizione di Olio Officina Festival, l'evento in programma a Milano alla Fabbrica del Vapore dal 29 febbraio al 2 marzo. Come di consueto ci saranno banchi d'assaggio con oli da tutta Italia e dal mondo, conferenze, degustazioni guidate, masterclass comparative, laboratori per bambini, spettacoli, concerti e presentazioni di libri e mostre dell'associazione "Arte da Mangiare Mangiare Arte" (www.oliofficina.it).

COME PREPARARLI IN CASA

Per prepararli da sé bisogna partire da un ottimo olio extravergine d'oliva e lasciarvi in infusione per 2-3 settimane dei peperoncini secchi interi o sbriciolati, aglio o erbe aromatiche, ben sciacquate e ben asciugate. Se si adoperano insieme si ottiene un risultato particolarmente fragrante. Per velocizzare lo scambio aromatico, potete scaldare leggermente l'olio con gli ingredienti scelti, portandolo al massimo a 40°, sul fornello o passandolo per 1 minuto nel forno a microonde. L'olio va poi tenuto in infusione con gli aromi finché non si raffredda, filtrato e conservato fino a tre mesi in una bottiglia di vetro, preferibilmente scura e a chiusura ermetica.

aromatiche, o anche aglio e peperoncino, vengono invece aggiunti all'olio per infusione, affinché ne possa assorbire il gusto conservandone la freschezza. L'olio al peperoncino è ideale sulle zuppe di verdure o di legumi e in generale sulle preparazioni in cui si voglia dare una spiccata nota piccante. Quello all'aglio permette di preparare in maniera pratica e veloce delle profumate bruschette o di aggiungere sapore a verdure ripassate e a primi piatti. L'olio al basilico esalta il carattere di un'insalata caprese, gli spaghetti al pomodoro o una pizza fumante. Quello al rosmarino completa arrosti e grigliate di carne e, infine, quello alla menta può impreziosire taboulé, cous cous freddi, insalate di pasta o anche insalate di frutta e gelati.

INSALATA DI FAVE E UOVA SU PANE ARABO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

1,5 kg di fave nel baccello – 2 piccoli cipollotti rossi – 8 uova di quaglia – 2 cucchiai di olive taggiasche sott'olio – 50 g di pecorino – 100 g di lattughino – menta fresca – 4 dischi di pane arabo – olio aromatizzato al limone – sale – pepe

1 Portate a ebollizione abbondante acqua salata in una pentola. Intanto, sgusciate le fave, trasferitele nell'acqua bollente e scottatele per 1-2 minuti dalla ripresa del bollore. Sgocciolatele, passatele sotto l'acqua fredda corrente ed eliminate le pellicine.
2 Nella stessa pentola lasciate sobbollire le uova per 4 minuti, sgocciolatele, immergetele in acqua molto fredda e sgusciatele.
3 Pulite i cipollotti e tagliateli a rondelle, riducete il pecorino in scaglie, sgocciolate le olive, tagliate le uova di quaglia a metà, nel senso della lunghezza.
4 Avvolgete ciascun disco di pane in un foglio di alluminio e scaldateli in forno a 200° per 3-4 minuti; scaldate anche le fave, mescolatele in una ciotola con i cipollotti e le olive.
5 Distribuite il mix sui dischi di pane, completate con il lattughino, le uova, la menta spezzettata, le scaglie di pecorino e una macinata di pepe. Completate con qualche foglia di menta tritata, sale, pepe e condite la preparazione con l'olio aromatico.



Scelta giusta per ricette speciali

Estro Olive e Limone, Frantoio Giocondo San Vito Chietino (CH)
Dalla lavorazione congiunta di olive della varietà Gentile di Chieti e limoni freschi si ottiene questo profumato condimento in cui il fruttato dell'olio è accompagnato da note erbacee e bei sentori di agrumi. Ideale su pesci alla griglia e verdure invernali (bottiglia da 250 ml, 12 euro).
Menta, Serafica, Nicolosi (CT)
L'olio extravergine di oliva Serafica 04, un blend di Nocellara Etnea, Biancolilla e Carolea, si arricchisce della spiccata freschezza della menta in questo condimento perfetto per ravvivare salmorigli, verdure e pesci alla griglia, insalate di pasta o macedonie (bottiglia da 250 ml, 9,50 euro).
Olio Aromatico allo Zenzero, Frantoio Muraglia, Andria (BT)
Le olive di Coratina frante insieme alla radice di zenzero danno un prodotto fresco e vivace, interamente naturale, dalla piacevole nota piccante che ravviva crudité, insalate composite, dolci e macedonie ma pure una zuppa o un riso all'orientale (bottiglia da 200 ml, 14,50 euro).



SOMERSET

È UNA CONTEA DELLA GRAN BRETAGNA SUDOCCIDENTALE DAL FASCINO ROMANTICO E ANTICO DOVE SCOPRIRE MAESTOSE ARCHITETTURE GEORGIANE, PAESINI PITTORESCHI, TRADIZIONALI FATTORIE E I SAPORI PIÙ AUTENTICI DEL SIDRO, DEL CHEDDAR E DI ALTRI PRODOTTI DA INTENDITORI

a cura di Daniela Falsitta, testo di Ernesto Fagiani, foto reportage di Emanuela De Santis, foto dei piatti di Michele Tabozzi, in cucina Livia Sala



Uno scorcio del Bishop's Palace, il grandioso palazzo di Wells che per ottocento anni fu residenza dei vescovi di Wells e Bath. Ancora oggi un settore ospita il vescovo, ma gran parte del palazzo è aperta al pubblico. Vi si accede superando un ampio fossato ed è circondato da magnifici giardini, aiuole fiorite, specchi d'acqua.



SOMERSET PIE

pag.40

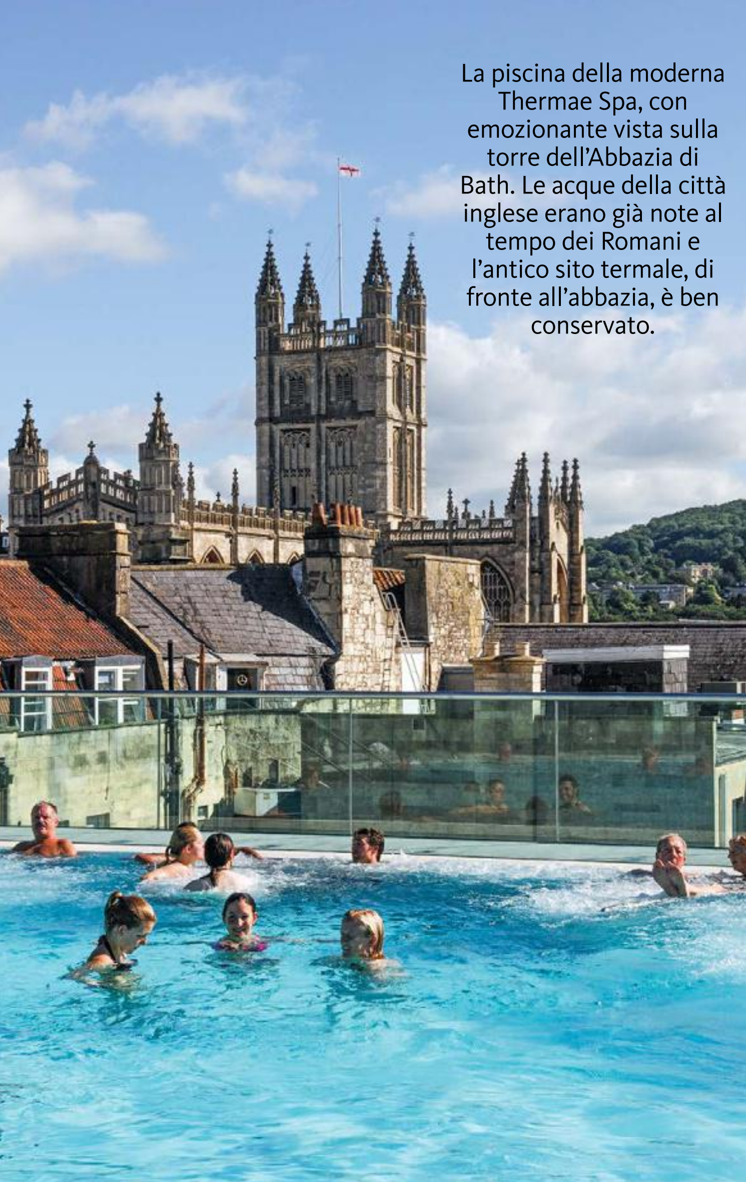






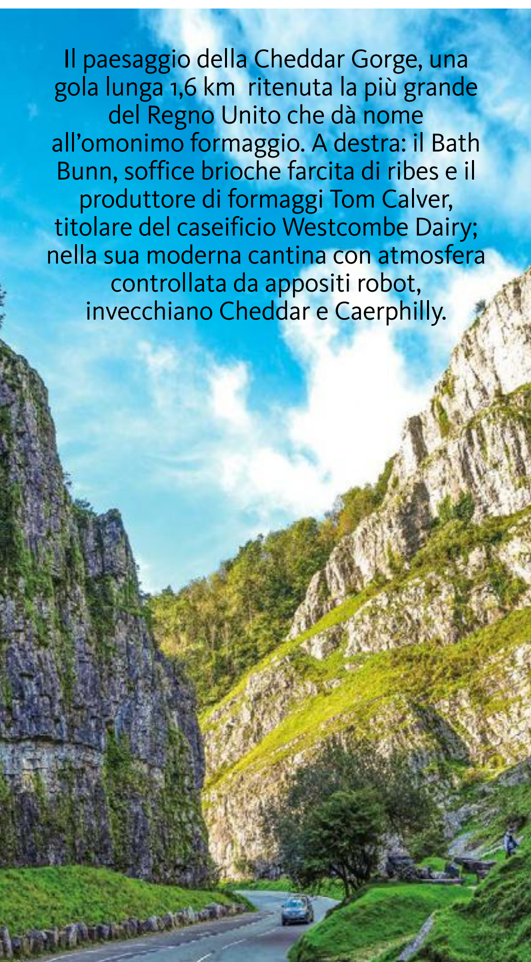
In questa foto, Martin Thatcher, quarta generazione della famiglia alla guida della cantina di sidro Thatchers, fondata a Sandford all'inizio del secolo scorso. A destra, i meleti di sua proprietà. A sinistra, il Guildhall Market di Bath e, sopra, i tetti della città.




La piscina della moderna Thermae Spa, con emozionante vista sulla torre dell'Abbazia di Bath. Le acque della città inglese erano già note al tempo dei Romani e l'antico sito termale, di fronte all'abbazia, è ben conservato.


ZUPPA DI SCALOGNO DEL SOMERSET

pag. 40


Il paesaggio della Cheddar Gorge, una gola lunga 1,6 km ritenuta la più grande del Regno Unito che dà nome all'omonimo formaggio. A destra: il Bath Bunn, soffice brioche farcita di ribes e il produttore di formaggi Tom Calver, titolare del caseificio Westcombe Dairy; nella sua moderna cantina con atmosfera controllata da appositi robot, invecchiano Cheddar e Caerphilly.





Nel sud-ovest della Gran Bretagna, affacciata sul profondo canale che separa l'Inghilterra dal Galles, la contea di Somerset è un distillato d'atmosfere old England. La campagna domina il paesaggio, allargandosi tra abbazie medievali e fattorie, città dalle architetture imponenti e villaggi di casette con il tetto di scisto e le tendine di merletto alle finestre. La città principale è Bath, diventata uno dei simboli dell'anima british da quando Jane Austen, che visse qui a inizio Ottocento, ne fece lo sfondo di romanzi come *Persuasione e L'abbazia di Northanger*. Oggi è meta per coppie in cerca di un matrimonio romantico, cultori delle architetture georgiane e per chi desidera bagnarsi nell'unica sorgente termale del Regno Unito, ma soprattutto per i gourmet a caccia di ottimo sidro di mele e dell'originale formaggio Cheddar. Ogni anno il Somerset Day (11 maggio) celebra infatti l'orgoglio di un territorio che ha resistito alla globalizzazione per affermarsi come giacimento di prodotti tipici.

Già a pochi chilometri dall'aeroporto di Bristol (il più vicino alla contea) si allungano i filari da cui pendono le turgide Dabinett, la varietà più comune di mele da sidro. La bevanda è prodotta con i frutti macinati e pressati; il succo denso e torbido, fermentando, diventerà lo *scrumpy*, che matura due anni in botte per acquistare la vivacità del caratteristico perlage. A Sandford, un pugno di case attorno alla parrocchia ottocentesca, la famiglia Thatcher incarna una storia di tenacia che dura da quattro generazioni: la vecchia fattoria oggi è diventata un'azienda di punta nella produzione di sidro, con ristorante e ciderpub. Un'ora d'auto tra fattorie maestose come monasteri e si arriva a Bath, dove eleganti architetture georgiane e palladiane abbracciano le antiche terme romane, oggi museo: le acque da qualche anno vengono convogliate in una moderna spa d'acciaio e vetro e nella spettacolare piscina con vista sull'abbazia. Nel Guildhall, il mercato coperto, si trovano gli shop di tradizione come Gillards, produttore di esclusivi té tra cui il "Jane Austen", da bere con qualche goccia di latte o il "Lady Whistledown's", profumato con petali di rosa e foglie di mora. Nell'ex stazione di Green Park, invece, il sabato mattina, si tiene il Farmer's Market, la vetrina delle piccole aziende locali, il luogo giusto per acquistare sidro, conserve e soprattutto i formaggi della fattoria Park di Kelston: il Bath blue, un erborinato piccante o il Bath soft che ricorda il brie. In un vicolo stretto si nasconde il locale dove, tre secoli fa, fu sfornato il primo Sally Lunn Bunn, soffice brioche e icona golosa della città assieme al Bath Bunn, nel cui impasto viene aggiunta una manciata di ribes.

Lasciata Bath in direzione di Cheddar, la strada corre tra mandrie di mucche immobili come in una stampa ottocentesca fino alle rupi della Cheddar Gorge, impressionante canyon bucherellato da grotte utilizzate per la stagionatura dell'omonimo formaggio. Oggi la produzione si concentra a est della gola, in caseifici artigianali raggiunti da strade anguste come mulattiere. Il *cheddaring* è la lavorazione manuale con cui la cagliata, ottenuta col siero innesto di fermenti lattici autoctoni e caglio di vitello, viene rotta in grani minuti, poi ricomposta per essere pressata negli stampi e infine ricoperta con strutto e avvolta nella mussola per poi stagionare. Il risultato è un formaggio giallo intenso dal profumo d'erba secca, perfetto per ricette come le zuppe di Cheddar e di scalogni o i *priddy oggies*, fagottini ripieni di maiale e formaggio. Le colline di Shepton Mallet sono invece la terra dei pionieri della viticoltura inglese come Lexa e David di Wraxall Vineyard, che producono tra gli altri un rosé a base di Pinot noir ed una soffice bollicina di Chardonnay. A completare l'offerta tre cottages per alloggiare in vigna. La strada sfiora ora villaggi come Croscombe, un grumo di casette che pencolano sulle sponde dello Sheppey, e raggiunge Wells, sede di festival di teatro e letteratura, distesa accanto alle torri gotiche della cattedrale e del Bishop's Palace, che svettano tra aiuole fiorite e roseti. Per sfuggire alle languide solitudini della campagna inglese occorre puntare a Bruton, pullulante di gallerie d'arte, food boutiques e ristoranti gourmet come Osip, con i menu a sorpresa dello chef Merlin Labron-Johnson. Oppure dirigersi verso Glastonbury, la cui reputazione leggendaria di luogo magico catalizza una bizzarra folla di cultori di esoterismo, seguaci new-age e hippies irriducibili.



Il Royal Crescent di Bath, un complesso di abitazioni disposte a mezzaluna (crescent, in inglese), progettato da John Wood il Giovane. Fu completato nel 1774.





SOMERSET PIE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 3 ORE
860 CAL/PERSONA

950 g di di spezzatino di maiale – 200 g di lardo affumicato – olio di semi – 3 mele – 1 cipolla – 2 spicchi d'aglio – 75 g di farina – 1 cucchiaino di senape in polvere – 500 ml di sidro – 200 ml di brodo di manzo
per la pasta 400 g di farina – 175 g di burro – 150 g di Cheddar forte – una punta di senape in polvere – 1 uovo

1 Sbucciate e tagliate le mele a cubetti, friggetele in 1 cucchiaio d'olio per 5 minuti. Sgocciolatele. Scaldate un altro filo d'olio e rosolate la carne per pochi minuti.
2 Soffriggete nel lardo la cipolla affettata per 5 minuti. Unite gli spicchi d'aglio schiacciati e la carne rosolata. Spolverizzate con la farina e la senape e cuocete per 2 minuti. Versate il sidro, il brodo, portate a ebollizione e fate cuocere per 1 ora con coperchio e per altri 30 minuti senza.
3 Grattugiate il burro per la pasta tenuto in freezer 30 minuti e il Cheddar, mescolateli con la farina e la senape. Versate a filo 225 ml di acqua fredda e mescolate velocemente per ottenere un composto a grumi. Con 2/3 della pasta foderate uno stampo tondo di 24 cm facendola sbordare ai lati. Avvolgete la rimanente nella pellicola e riponete lo stampo in frigo per 30 minuti.
4 Versate la carne fredda sul disco di pasta, stendete la pasta rimasta e coprite la carne. Sigillate i bordi dei due dischi con poco uovo sbattuto. Spennellate la superficie con l'uovo rimasto e praticatevi un foro. Infornate per 50-55 minuti a 200°; lasciate riposare per 10 minuti prima di sformare.

ZUPPA DI SCALOGNO DEL SOMERSET

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

60 g di burro salato – 6 scalogni – 1 cipolla – 2 spicchi d'aglio – timo – salvia – 1 cucchiaino di miele – 25 g di farina – 2 dl di vino bianco secco – 2 litri di brodo vegetale – 1 cucchiaio di salsa Worcestershire – 2 foglie d'alloro – pane – 160 g di Cheddar – 80 g di Bath Blue (o Gorgonzola piccante) grattugiati – sale – pepe

1 Sbucciate e affettate scalogni e cipolla. Utilizzando un tegame che vada anche in forno, rosolateli nel burro con l'aglio tritato e il miele per 15 minuti, mescolando spesso. Unite una manciata di timo e salvia tritati e continuate per 5 minuti. Cospargete con la farina e mescolate per 2 minuti.
2 Unite il vino, il brodo, la salsa, l'alloro, riportate a bollore e cuocete per 10 minuti. Eliminate l'alloro, salate e pepate. Cospargete con i formaggi grattugiati e infornate per 5 minuti. Servite con fette di pane tostate.

APPLE DAPPY

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
400 CAL/PERSONA

4 mele – 1 limone – 1 rametto di rosmarino – 100 g di burro + quello per la teglia – 400 g di farina autolievitante – 110 g di zucchero – Clotted Cream (panna rappresa, potete sostituirla con mascarpone) – 250 ml di latte – sale

1 Sbucciate le mele, tagliatele a cubetti e mettetele in un pentolino con 4 cucchiai d'acqua, 2 cucchiai di succo di limone e il rosmarino. Cuocete per 5 minuti dal bollore a tegame coperto mescolando ogni tanto. Scolate e fate raffreddare.
2 Setacciate la farina e il sale, unite il burro a cubetti e ottenete un impasto sabbioso. Unite 50 g di zucchero e poi, un po' per volta, 4 cucchiai di Clotted Cream e il latte. L'impasto dovrà essere morbido e un po' appiccicoso.
3 Ricavate due rettangoli di 18x30 cm. Versatevi sopra le mele fredde e arrotolate partendo da un lato lungo. Tagliate i rotoli in 8 fette. Posizionate i dischi ottenuti in uno stampo da 20x24 cm imburrato e foderato con carta da forno. Cospargete con lo zucchero rimasto e infornate a 220° per 25 minuti. Sfornate, coprite con un telo e lasciate intiepidire. Servite con altra Clotted Cream.

TACCUINO DI VIAGGIO

OSIP RESTAURANT
1 HIGH ST., BRUTON, TEL +44 1749 813322
RISTORANTE FARM-TO-TABLE CON MENU FISSI A SORPRESA A BASE DI PRODOTTI A KM ZERO.

THATCHERS
MYRTLE FARM, SANDFORD
STORICA FATTORIA CON FRUTTETI E CANTINA DI PRODUZIONE DI SIDRO.

GILLARDS
GUILDHALL MARKET, BATH
CAFFÈ E MISCELE DI TÉ INDIANI.

BATH FARMERS MARKET
GREEN PARK STATION, BATH
IL MERCATO DEI PRODUTTORI LOCALI CHE SI SABATO MATTINA.

SALLY LUNN'S
4 NORTH PARADE PASSAGE, BATH
SALA DA TÈ NELL' EDIFICIO IN CUI NACQUE L'OMONIMA BRIOCHE.

PAXTON & WHITFIELD
1 JOHN ST, BATH
CHEESE-SHOP CON UNA SELEZIONE DI FORMAGGI DEL SOMERSET.

BERTINET BAKERY
1 NEW BOND ST, BATH.
PANE DI GRANO, D'ORZO O DI FARRO A LIEVITAZIONE NATURALE.

CHEDDAR SPIRITS
THE CLIFFS, CHEDDAR
VODKA, RUM E GIN ARTIGIANALE IN UNA PICCOLA DISTILLERIA NELLA CHEDDAR GORGE.

CHEDDAR GORGE CHEESE
THE CLIFFS, CHEDDAR
L'UNICO CASEIFICIO A UTILIZZARE ANCORA OGGI LA GROTTA DI GOUGH'S CAVE PER LA STAGIONATURA DEL FORMAGGIO.

BARBER'S
MARYLAND FARM, SMITHS LANE, DITCHEAT
QUI IL CHEDDAR VIENE REALIZZATO SEGUENDO LA LAVORAZIONE TRADIZIONALE.

WESTCOMBE DAIRY
LOWER WESTCOMBE FARM, WESTCOMBE
PRODOTTO DI PUNTA IL CAERPHILLY, SAPORITISSIMO FORMAGGIO SEMISTAGIONATO.

WHITE LAKE CHEESE
BAGBOROUGH FARM, BAGBOROUGH LANE, SHEPTON MALLET
MICROCASEIFICIO CHE PRODUCE PLURIPREMIATI FORMAGGI A LATTE CRUDO CON LATTE AZIENDALE.

WRAXALL VINEYARD
WRAXALL RD., SHEPTON MALLET
UNA TRA LE CANTINE PIONIERE DELL'ENOLOGIA DEL SOMERSET.

THORNER'S
THORNER'S BRIDGE FARM, PYLLE, SHEPTON MALLET
CARNI FRESCHE LOCALI E SPECIALITÀ PRONTE COME PASTICCI DI MAIALE E SAUSAGE-ROLLS (INVOLTINI DI SALSICCIA).



APPLE DAPPY



Le case rurali di Sharpham, a pochi passi dal centro di Glastonbury: sembrano lo scenario delle passeggiate descritte nei libri di Jane Austen. Per il suo particolare fascino, Glastonbury è nota ai cultori di esoterismo e filosofie new age. Ogni anno, a fine giugno, vi si svolge un festival di tre giorni che propone concerti, teatro, danza e altre forme d'arte.





Sotto, David Bailey proprietario della cantina vinicola Wraxall Vineyard e dei vigneti di Shepton Mallet. Da poco ha inaugurato alcuni cottage per gli ospiti. A sinistra: gli interni del Bishop's Palace di Wells e una degustazione di formaggio di Cheddar Gorge Cheese, ancora oggi stagionato in una grotta della gola di Cheddar.







amiche PER SEMPRE

CHIACCHIERE, CONFESSIONI E, SÌ, ANCHE QUALCHE SANO PETTEGOLEZZO. UNA REUNION AL FEMMINILE CORONATA DA UN PRANZO CHIC E BRINDISI A GO-GO

testi e cura di Cristiana Cassé, servizio Living di Francesca Moscheni, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi

Fosse stato un ritrovo tra uomini, sarebbero volate camicie a scacchi, pantaloni stanchi e sneakers scalcagnate. Invece trattasi di un pranzo tra gentil donzelle... Che amano piacersi e piacere alle proprie simili. È il grande momento dell'esay chic (e neanche troppo esasy). Ci sono mazzi di fiori, abiti scelti con estrema cura (anche diversi giorni prima) e femminilità a tutto spiano. A prescindere che si festeggi l'8 marzo come omaggio alla donna o si preferisca solo celebrare la rinascita della natura in una giornata qualsiasi, resta che questo momento dell'anno è nel segno di noi ragazze; non importa quante siano le primavere sulle spalle. Tanta roba, direbbe un ragazzo. E per onorarla tutta, c'è da bere per ridere meglio e un pranzo da godere appieno. Tanti sfizi, tra il goloso e il gourmet, e qualche idea preziosa che si farà ricordare a lungo.

segue >





CLUB SANDWICH CON FRITTATINA

pag. 48



PUNCH AL SIDRO
E POLPETTINE DI RIPIENO

pag. 48

L'ouverture prevede, inevitabilmente, un cocktail per sciogliere la chiacchiera: alcolico ma non troppo, zuccherino ma non stucchevole, è a base di sidro secco miscelato con succhi di agrumi e melagrana e sciroppo d'acero. Si accompagna bene alle polpettine di ripieno (da servire a buffet), così dette perché sono fatte con la tipica farcia per polli, tacchini e compagnia bella: salsiccia, uovo, pinoli e… al posto dell'uvetta, il tocco insolito dei mirtilli secchi. Il leggero spunto dolce le avvicina al cocktail e le fa sparire in un lampo. Scompaiono così anche i convenevoli. Si passa ad argomenti più sostanziosi e agli antipasti veri e propri.

Ragazzeee? Tutte a tavola!
Gli adorati (a chi non piacciono?) club sandwich contemplano ingredienti tradizionali, ma sostituiscono l'uovo sodo con sfiziose frittatine al grana. Infilati su lunghi spiedi, si sfilano con cura e si

TARTARE DI TONNO
ALLA GRECA

pag. 48





fanno sparire in un ulteriore lampo. Intanto si brinda. Un po' a tutto: al nuovo lavoro, alla nuova casa, a un incontro che promette bene. L'atmosfera è frizzante. La solita amica, sempre lei, si alza in piedi e cammina in su e giù con il bicchiere in mano; è convinta, così, di spiegarsi meglio... Richiamatala a tavola, si può gustare tutte insieme una divina tartare: tonno crudo, feta, olive, pomodoro, peperone, origano, olio, un goccio d'aceto. Di ispirazione evidentemente greca, è fresca, gustosa ed elegante. E pure facile da fare, non si può chiederle di più. Con lei si concludono le entrée e si annunciano nuove sorprese, non solo gastronomiche. *segue >*

MENU

Punch al sidro
TENETE I SUCCHI PRONTI IN FRIGO E ASSEMBLATE I COCKTAIL AL MOMENTO.

Polpettine di ripieno
CUOCETELE IN ANTICIPO E SERVITELE A TEMPERATURA AMBIENTE.

Club sandwich con frittatina
TENETELI IN FRIGO PROTETTI CON PELLICOLA E TOGLIETELI MEZZ'ORA PRIMA DI SERVIRE.

Tartare di tonno alla greca
POTETE PREPARARLE AL MATTINO MONTANDOLE SU UN VASSOIO OLIATO, CHE METTERETE IN FRIGO. POI FATELE SCIVOLARE NEI PIATTI CON L'AIUTO DI UNA PALETTA.

Amatriciana all'astice
CUCINATE IN ANTICIPO SUGO E CACCIUCCO E RISCALDATELI BREVEMENTE MENTRE CUOCETE LE LINGUINE.

Pescatrice con crudo toscano
PREPARATE IN ANTICIPO VELLUTATA E BOCCONCINI: FATE IL PASSAGGIO IN FORNO MENTRE GUSTATE L'AMATRICIANA.

Cialde al caffè con mousse bianca
REALIZZATE CIALDE E MOUSSE AL MATTINO E ASSEMBLATELE ALL'ULTIMO.

Cioccolato in piedi
FATELO LA SERA PRIMA. TAGLIATELO A CUBOTTI E DECORATELO AL MOMENTO.



AMATRICIANA ALL'ASTICE
pag. 49







PESCATRICE
CON CRUDO TOSCANO
pag. 49

CIALDE AL CAFFÈ
CON MOUSSE BIANCA
pag. 49







CIOCCOLATO IN PIEDI
pag. 49

Due ricette da ricordare

In tavola arriva un primo piatto degno dell'occasione: le linguine sono condite con il sugo dell'amatriciana, ma frullato a crema (compresa la pancetta affumicata che qui sostituisce il guanciale), e quindi adagiate a nido su un caccciucco di astice. Un accostamento ardito e spettacolare, da riproporre magari anche ai "ragazzi", prima o poi. D'altronde uno di loro sta per convolare a nozze... Un annuncio atteso, che non coglie impreparate le amiche della futura sposa: eccole infatti con il bouquet beneagurale e la coroncina con il nastro bianco.

Tra commenti che non passeranno (fortunatamente) alla storia e la promessa di un imminente addio al nubilato, il pranzo si avvia euforico verso il secondo piatto. Anche in questo caso il pesce è accostato a un salume: i cubotti di pescatrice vengono avvolti nel prosciutto crudo toscano, rosolati al burro e rifiniti in forno. Infine, sono presentati su una vellutata di cavolo nero che offre godibili contrasti di sapori e consistenze. Un piatto elegante nel gusto e nel colpo d'occhio piacevolmente policromo.

Entrino i dessert

Entrino, al plurale, perché sono due. Inutile lesinare, non è giorno di dieta. Le prime a fare il loro ingresso sono le cialdine cotte in forno e poi farcite con una divina mousse al cioccolato bianco: per farle con le dovute spire occorrerà una sac à poche con la bocchetta zigrinata. A seguire, il raffinato cioccolato in piedi (nel senso che è morbido ma consistente): su una base di pasta si alternano tre bavaresi preparate con altrettanti cioccolati (fondente, al latte e bianco). Per chiudere in bellezza, si può accostare un nettare da meditazione, ma compiendo la saggia scelta di non meditare affatto.







PUNCH AL SIDRO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
105 CAL/PORZIONE

1 bottiglia di sidro secco – 4 arance – 2 melagrane medie – 1 mela rossa – 1 cucchiaio di sciroppo d'acero – 2 cucchiai di succo di limone

1 Spremete il succo delle arance e di 1 melagrana e mezza, filtrate la miscela e mescolatela con lo sciroppo d'acero e il succo di limone.
2 Versate nei bicchieri (o coppe) con qualche cubetto di ghiaccio, colmate con il sidro freddo e guarnite con la mela a fettine e i chicchi della melagrana rimasta.

POLPETTINE DI RIPIENO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
310 CAL/PORZIONE

300 g di salsiccia a nastro – 1 uovo – 1 cipolla – 2 panini raffermi – 40 g di pinoli – 30 g di mirtilli secchi – 2 cucchiai di prezzemolo tritato – 1,5 dl di latte – pangrattato – aceto di mele – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Spezzettate i panini e fateli ammorbidire nel latte. Sbucciate la cipolla, tritatela e soffriggetela con un po' d'olio. Salatela e sfumatela con 1 cucchiaio di aceto. Dorate i pinoli in padella con un filo d'olio.
2 Impastate il pane strizzato con la cipolla, i pinoli, i mirtilli spezzettati, il prezzemolo, la salsiccia spellata e sgranata, l'uovo sbattuto e poco pangrattato per compattare il composto; regolate di sale e pepate.
3 Formate tante polpettine tonde e spennellatele con olio. Disponetele su una placca foderata con carta da forno e infornatele a 180° per 10-12 minuti. Servitele infilando in ciascuna uno stecchino.

CLUB SANDWICH CON FRITTATINA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

12 fette di pane per tramezzini quadrate – 3 uova– 200 g di robiola – 100 g di prosciutto cotto – 2 pomodori – 2 manciate di insalatina – 30 g di maionese – 30 g di grana padano Dop – maggiorana – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbattete 1 uovo con 10 g di grana e cuocete una frittatina in un padellino oliato. Preparate così altre due frittatine. Condite la robiola con olio, maggiorana, sale e pepe.
2 Allineate 4 fette di pane e farcitele con un velo di maionese, un po' di insalatina e il prosciutto. Coprite con altre 4 fette di pane e farcitele con la robiola, le frittatine e i pomodori lavati, affettati e conditi con olio e sale. Sovrapponete le fette di pane rimaste.
3 Pareggiate i bordi dei tramezzini con un coltello e poi tagliateli lungo le diagonali per ottenere da ognuno 4 triangoli. Allineateli a gruppi di 3-4 pezzi e infilzateli con lunghi spiedi.

TARTARE DI TONNO ALLA GRECA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA NESSUNA
230 CAL/PORZIONE

600 g di tonno a fette (abbattuto) – 300 g di feta – 1 peperone verde – 4 pomodori – 1 cipolla rossa – 1 cetriolo – 150 g di olive Kalamata denocciolate – 1 limone – origano secco – olio extravergine d'oliva – aceto di vino bianco – sale – pepe

1 Tritate il tonno a coltello e irroratelo con il succo del limone.
2 Lavate e pulite peperone, pomodori, cetriolo e cipolla. Private i pomodori dei semi, riduceteli a dadini e metteteli in un colino a sgocciolare. Riducete peperoni e cipolla a cubetti. Tritate le olive grossolanamente. Sbucciate il cetriolo, tagliatelo a metà nel senso della lunghezza, eliminate i semi con un cucchiaino e tagliatelo a dadini.
3 Riunite gli ingredienti in una ciotola con la feta a cubetti e un po' di origano. Shakerate in un vasetto 2 cucchiai di aceto, 6 di olio, sale e pepe. Condite il mix preparato con l'emulsione. Montate le tartare nei piatti con l'aiuto di un un anello in acciaio oliato all'interno.

BERE GIUSTO

IL MANIFESTARSI DELLA PRIMAVERA RISVEGLIA IL VINO DAL SUO LETARGO INVERNALE. È IL MOMENTO IN CUI LA LUNA, IN FASE CRESCENTE, CONTRIBUISCE A FAR RIPRENDERE LA FERMENTAZIONE NATURALE NELLE BOTTIGLIE, COSÌ DA GENERARE E POTER IMPRIGIONARE UNA CREMOSA E PIZZICANTE EFFERVESCENZA. PROPRIO UN FRIZZANTE NATURALE A BASE DI MALVASIA SECCA DELLE COLLINE DI PARMA, PER ESEMPIO QUELLO DI CAMILLO DONATI, SI MUOVE CON SCIOLTEZZA TRA LE POLPETTINE, IL SANDWICH E LA TARTARE. INNANZITUTTO PER LA VARIETÀ ODOROSA CHE SODDISFA LE SINGOLE RICHIESTE DI CIASCUNA DELLE RICETTE, POI PER COME AMMINISTRA LE DIFFERENTI GRASSEZZE, DALLA PIÙ CRUDA DEL TONNO ALLA PIÙ SUCCULENTA DEL RIPIENO. GLI SPUNTI DONATI DAI PIATTI SUCCESSIVI SONO AVVINCENTI E RICHIEDONO L'INTERVENTO DI UN BIANCO DELLA SICILIA OCCIDENTALE A BASE DI CATARRATTO, COME IL VIGNAMMARE DI BARRACO. IL PORTAMENTO ERETTO E LO SLANCIO LO CONSEGNANO PRONTO A RISPONDERE ALLA VARIETÀ DELLE SENSAZIONI MORBIDE DEL SUGO, COME L'ASTICE, LA PANCETTA E LA PAPRICA, PER INDURCI A NON DIMENTICARE NEANCHE UNA PARTICELLA OGNI VOLTA CHE AVVOLGIAMO LA PASTA. COMPIUTO TALE INCARICO, IL VINO PRODOTTO NELL'AGRO DI MARSALA ARRIVA SUL PESCE BEN FELICE DI SERVIRE LO SCAMBIO DI GENTILEZZE FRA LA POLPA DELLA PESCATRICE, LA SAPIDITÀ DEL PROSCIUTTO E IL PIACEVOLE AMARICANTE DEL CAVOLO NERO. SE LE CIALDE HANNO NEL CAFFÈ IL LORO COMPAGNO NATURALE, AL CIOCCOLATO RISERVIAMO UN CALICE DI UN RUM INVECCHIATO.

AMATRICIANA ALL'ASTICE

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 1 ORA
340 CAL/PORZIONE

300 g di linguine – 2 mezzi astici decongelati – 80 g di pancetta affumicata a fette – 40 g di pecorino grattugiato – 1 pomodoro – 1 cipolla rossa – 100 g di sedano verde – 1 spicchio d'aglio – 1 ciuffo di maggiorana – peperoncino in fiocchi – curry – paprica – 2 dl di brodo di pesce – 2 dl di Catarratto di Marsala– olio extravergine d'oliva – sale

1 Fate bollire il brodo per ridurlo della metà. Scottate la pancetta in padella per renderla croccante. Tritate la cipolla e soffriggetela per 5 minuti con 1 cucchiaio d'olio, il pomodoro spezzettato e un po' di peperoncino. Sfumate con poca acqua, unite la pancetta e proseguite la cottura per 20 minuti. Frullate il sugo e conditelo il pecorino, la maggiorana e un filo d'olio.
2 Tuffate i mezzi astici in acqua bollente per 10 minuti. Ricavate la polpa e tagliatela a tocchetti. Rosolate l'aglio sbucciato, eliminatelo e aggiungete l'astice, il sedano a listarelle e un po' di paprica, curry e sale. Sfumate con il vino, unite il brodo di pesce e spegnete subito il fuoco.
3 Lessate le linguine in acqua bollente salata, scolatele al dente e ripassatele in padella con la crema al pomodoro. Distribuite l'astice nei piatti e unite le linguine arrotolandole a nido.

PESCATRICE CON CRUDO TOSCANO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
210 CAL/PORZIONE

800 g di polpa di pescatrice – 100 g di prosciutto crudo toscano – 100 g di panna acida – 500 g di cavolo nero – 2 scalogni – 2 dl di brodo vegetale – 1/2 bicchiere di vino bianco – 30 g di burro – sale – pepe

1 Lavate il cavolo, private le foglie della costa centrale e scottatele per 2 minuti in acqua bollente salata. Scolatele e tritatele. Sbucciate gli scalogni, tagliateli a fettine e fateli stufare con 10 g di burro e un mestolino di brodo caldo. Unite il cavolo e il brodo rimasto e proseguite la cottura per 7-8 minuti. Frullate il tutto con la panna acida, regolate di sale e pepate.
2 Riducete la polpa di pescatrice in cubotti. Salateli e rosolateli in padella con il burro rimasto per 2 minuti girandoli su tutti i lati. Scolateli dal fondo di cottura e avvolgete ciascuno con 1/2 fetta di prosciutto; fissateli con uno stecchino. Versate il vino nella padella con il fondo cottura e fatelo evaporare un poco.
3 Trasferite i bocconcini e il fondo di cottura in una teglia e infornateli a 180° per 15 minuti. Privateli degli stecchini e serviteli sulla vellutata di cavolo.

CIALDE AL CAFFÈ CON MOUSSE BIANCA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
530 CAL/PORZIONE

<u>per le cialde</u> **80 g di farina 00 – 80 g di zucchero a velo – 80 g di burro morbido + quello per la placca – 2 albumi – 1 cucchiaino di caffè solubile in polvere**
<u>per la mousse</u> **250 ml di panna fresca – 260 g di cioccolato bianco – 100 ml di latte – 5 g di gelatina in polvere**

1 Preparate le cialde. Lavorate il burro con lo zucchero a velo e il caffè solubile. Unite gli albumi leggermente sbattuti e la farina. Con un cucchiaio, distribuite il composto su più placche imburrate formando 18 dischetti di 6 cm di diametro ciascuno, ben distanziati l'uno dall'altro. Infornate le cialde a 170° per 8-10 minuti, finché i bordi iniziano a dorare; fate raffreddare.
2 Preparate la mousse. Sciogliete la gelatina nel latte tiepido. Tritate 225 g di cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria. Unite il latte al cioccolato, poco per volta, e lasciate raffreddare. Montate la panna ben fredda e incorporatela delicatamente al composto di cioccolato; raffreddate in frigo mescolando con una spatola di tanto in tanto.
3 Trasferite il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta zigrinata e distribuitene metà su 6 cialde. Sovrapponetene altre 6 cialde e quindi la mousse rimasta. Completate con le cialde rimaste. Decorate con il cioccolato rimasto grattugiato.

CIOCCOLATO IN PIEDI

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

<u>per la pasta biscotto</u> **180 g di cioccolato fondente al 64% – 90 g di burro – 2 tuorli – 4 albumi – 60 g di zucchero – 10 g di cacao amaro**
<u>per le bavaresi e per guarnire</u> **2,4 dl di latte – 420 g di panna fresca – 70 g di cioccolato fondente al 70% – 70 g di cioccolato al latte – 70 g di cioccolato bianco– 50 g di zucchero – 4 tuorli – 10 g di gelatina in fogli**

1 Preparate la pasta. Sciogliete a bagnomaria il cioccolato con il burro. Fuori dal fuoco unite i tuorli, 20 g di zucchero e il cacao. Montate gli albumi a neve con lo zucchero rimasto e uniteli al composto di cioccolato. Stendete l'impasto su una placca rivestita con carta da forno e infornate a 185° per 12 minuti.
2 Per la bavarese, ammorbidite la gelatina in acqua fredda. Montate i tuorli con lo zucchero e incorporate il latte bollente a filo. Fate addensare a fiamma dolce mescolando. Fuori dal fuoco, incorporate la gelatina strizzata. Sciogliete separatamente i 3 cioccolati a bagnomaria. Mescolate ognuno con 1 terzo di crema ai tuorli e 140 g di panna semi montata.
3 Con 2 coppapasta quadrati di 12 cm di lato intagliate due quadrati di pasta. Appoggiate i coppapasta, lasciando la pasta sul fondo, su una teglia rivestita con carta da forno. Distribuitevi sopra la bavarese al fondente e ponete i freezer per 10 minuti. Fate lo stesso con le altre due bavaresi lasciando per ultima quella bianca. Mettete in frigo per 6 ore. Sformate i dolci e tagliateli a cubotti con un coltello scaldato in acqua calda. Se vi piace, guarnite con croccante, cioccolato, piccoli frutti, menta.






L'eccellenza del gusto

Le Pizze Senatore varietà Cappelli sono state elette Prodotto dell'Anno 2023
Ricerca su 12.000 consumatori svolta da Circana, su selezione di prodotti venduti in Italia. prodottodellanno.it cat. Pizze Surgelate

Il grano Senatore varietà Cappelli è la nostra spiga all'occhiello. Siamo stati i primi a credere fermamente nel ritorno sulle tavole degli italiani di questa pregiatissima varietà di grano duro. Perché il Senatore varietà Cappelli non è solo emblema di gusto e bontà, ma è anche il protagonista di una rinnovata storia di eccellenza e sostenibilità.

ANTICO GRANO ITALIANO

SENATORE
varietà CAPPELLI

SCOPRI DI PIÙ SU QUESTO GRANO >>



SIS
Seme Italiano Senatore
Varietà Cappelli



Per creare il vostro pane fragrante e fresco tutti i giorni l'impasto ha un ruolo di primo piano, così come la lievitazione e i tempi di cottura. Con la macchina per il pane della Techno Collection tutto è possibile grazie ai 12 programmi preimpostati: pane dorato al punto giusto, oblò per controllare l'impasto, possibilità di utilizzare farine diverse, compresa quella senza glutine, e di aggiungere semi, frutta secca o spezie (cm 30x26x32h, € 149). **Brandani**

Macchina per il pane

A OGNUNO IL SUO PANE QUOTIDIANO. FRAGRANTE, CON LE FARINE E GLI INGREDIENTI PREFERITI, DORATO AL PUNTO GIUSTO

a cura di Monica Pilotto, testo di Martina Liverani, still life di Felice Scoccimarro, styling di Alkémia

Le tendenze culinarie vanno e vengono e certamente negli ultimi anni il mondo della panificazione è stato al centro di un profondo movimento di rinnovamento che ha acceso passioni domestiche. Fare il pane per molti è diventato un impegno costante e un modo concreto di esplorare le proprie abilità e creatività, prendendosi cura di se stessi a partire dall'alimento più quotidiano che ci sia. Se durante il lockdown forzato, ai tempi della pandemia, tutti abbiamo provato a panificare a casa per passare il tempo in quarantena, oggi molti si misurano con la preparazione domestica del pane per poter cucinare un prodotto personalizzato e averlo sempre fresco a disposizione.

In questo scenario, la macchina per il pane – inizialmente un po' snobbata dai più accaniti panificatori domestici adepti del lievito madre e dei grani antichi – non ha perso il suo smalto, anzi: continua a essere il modo più pratico, divertente e comodo per fare il pane in casa.

La macchina per il pane compare nelle cucine domestiche negli anni Novanta. Per la precisione, uno dei primissimi modelli fu lanciato sul mercato nel 1986 dall'azienda giapponese Panasonic che la propose in patria, ottenendo un notevole successo, poi nel mercato americano, dove fu accolta con grande entusiasmo e a seguire in Europa. La sua popolarità era legata alla

pagnotte e dintorni

In principio la macchina era pensata solo per impastare, lievitare e cuocere pani dorati, mentre i modelli contemporanei si possono usare anche per preparare pizze, torte, brioche, impasti, porridge e persino marmellate e yogurt. Sempre più performanti, hanno ormai dimensioni contenute e stanno comodamente sul piano lavoro, sempre pronti all'uso

facilità di utilizzo poiché bastava inserire gli ingredienti nel cestello e premere il pulsante, mentre la macchina si occupava di impastare, lievitare e cuocere il pane.

La macchina per il pane rispondeva così a un'esigenza molto concreta: panificare con gli ingredienti preferiti. Una volta versati il lievito, la farina e gli ingredienti umidi nel secchiello, una lama si occupava di impastare e la temperatura si regolava automaticamente per far lievitare e poi cuocere il pane.

Oggi che il pane è di gran moda, che corsi specializzati, pubblicazioni o influencer ci insegnano a creare pagnotte dalla crosta croccante e dalla mollica umida e alveolata, la macchina per il pane torna a brillare per il suo valore aggiunto: la comodità di essere il primo passo per l'ingresso nel favoloso mondo dei lievitati. L'attuale generazione di macchine è diventata multiuso e si è arricchita di funzionalità aggiuntive, design più elegante e prezzi abbordabili.

Ideale per chi si cimenta per la prima volta con lievitati autoprodotti, ma anche per chi desidera sperimentare ricette creative con utilizzo di farine diverse, semi, frutta secca o altro. Senza dimenticare che scegliere la tipologia di ingredienti da utilizzare è utile a chi deve rispettare diete o intolleranze alimentari. I vantaggi principali sono tanti: avere pochi accessori da pulire, un risparmio di tempo rispetto a panificare senza macchina, inoltre la macchina funziona "da sola" e non è necessaria la nostra presenza, anzi, si regola con un timer per poter pianificare la cottura al momento più opportuno: per esempio svegliarsi al mattino con il profumo del pane appena sfornato e fare colazione con una fetta ancora calda.

MOZZARELLA IN CARROZZA

FACILE
PER 12 PEZZI
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
370 CAL/PEZZO

24 fette di pane in cassetta preparato con la macchina – 600 g di mozzarella – 24 filetti di alici sott'olio – 1 litro di latte – 3 uova – olio di semi di arachide per friggere – sale

1 Scolate e affettate la mozzarella, tamponando le fette con carta da cucina. Eliminate la crosta del pane. Disponete uno strato di mozzarella su una fetta di pane, guarnite con 2 filetti di alici e coprite con un'altra fetta di pane, pressando il tutto con il palmo della mano. Ripetete fino a confezionare 12 "sandwich".
2 Sgusciate le uova in una ciotola e sbattetele con un pizzico di sale. Imbibite i "sandwich" preparati nel latte, poi passateli nell'uovo sbattuto.
3 Mettete sul fuoco una padella con 2-3 cm di olio poi, appena l'olio sarà bollente, friggetevi i "panini", rigirandoli durante la cottura finché saranno dorati e la mozzarella inizierà a fondere. Scolate sulla carta da cucina e servite la mozzarella in carrozza ben calda.



utile e dilettevole
STORIE DI OGGETTI IN CUCINA



Si chiama Pagnotta la macchina con 19 programmi tra i quali dolci, yogurt, marmellata e zuppa d'avena, più Gluten Free; 3 livelli di doratura, pannello con display Lcd e timer per partenza programmabile fino a 15 ore (550W, cm 25x36x30h, € 109,90). **G3 Ferrari**



Dotata di dispenser per lievito e ingredienti vari, YR2550 ha 31 programmi automatici con i quali creare impasti di ogni tipo: integrali, con lievito madre, brioche, torte, marmellate, pizza e pasta gluten-free (550W, cm 40,8x25,2x36,2h, € 249,99). **Panasonic**

La macchina del pane 27260-56 prepara pane da 750 g o da 1 kg; ha 12 programmi per pane, dolci, impasti, pani speciali, tre livelli di doratura e dall'oblò si possono controllare tutte le fasi di cottura (550W, cm 27,7x32,8x28,2h, € 140). **Russell Hobbs**



Con display Lcd e 12 programmi si può preparare qualsiasi impasto, da pane e pizza fino a ciambelle e cornetti; con 3 gradi di doratura, programmazione avvio cottura fino a 13 ore prima e mantenimento in caldo (550W, cm 29x25x36,5h, € 100 circa). **Kasanova**





Scocca in acciaio inox e stampo antiaderente senza Pfoa per la macchina con 19 programmi, timer fino a 15 ore e tenuta in caldo del pane, da leggermente tostato a molto croccante (710W, cm 33x20x30h, € 169,99). **Coocheer** su Amazon



Panexpress 1000 Metal impasta qualsiasi preparazione dolce o salata, con ingredienti aggiunti come semi, frutta secca e spezie e con farine diverse come la farina di riso o di mais; con il timer si può programmare la partenza fino a 15 ore (550W, cm 35,50x24x30,50h, € 110). **Ariete**



Impasta, lievita, cuoce e assicura il piacere del pane fresco fatto in casa, fragrante e naturale; con 19 programmi più gluten free, 3 livelli di doratura, grande display Lcd e partenza programmabile fino a 15 ore (600W, cm 25x29,5x33h, € 109,90). **Girmi**

super potente



Per preparare pani di qualsiasi tipo, con la farina e gli ingredienti preferiti, ecco Pain & Délices, la macchina più completa e versatile, dalle possibilità illimitate; grazie ai 20 programmi, prepara pane salato e dolce con e senza glutine, torte, pane francese, integrale, di segale, pizza, pasta, porridge, marmellata e diversi tipi di yogurt (720W, cm 19x31,8x29,8h, € 209,99). **Moulinex**

INTERVISTA



Esperta di panificazione

E REDATTRICE DI RIVISTE DI CUCINA, ANNA PACCHI È LA FONDATRICE DI *FORNO CONDIVISO LAB*, LABORATORIO DI PANIFICAZIONE CON INCURSIONI DI CUCINA E PASTICCERIA VEG A MILANO.

QUAL È IL VANTAGGIO DI AVERE UNA MACCHINA PER IL PANE? LA MACCHINA È UNO STRUMENTO ALLA PORTATA DI TUTTI E OFFRE LA POSSIBILITÀ DI SPERIMENTARE, SIA NELLA SCELTA DEGLI INGREDIENTI, SIA NELLA RICETTA DA UTILIZZARE. DALLA PASTA PER LA PIZZA AL PAN BRIOCHE, LE POSSIBILITÀ SONO TANTE. LA MACCHINA TOGLIE IL PESO DELLA PANIFICAZIONE, MENTRE A TE RESTA SOLO IL COMPITO DI SODDISFARE IL GUSTO E IL PIACERE CON UNA PAGNOTTA FRAGRANTE E APPENA SFORNATA.

QUALI SONO I LIMITI DELLA MACCHINA E QUALI GLI ERRORI DA EVITARE? FORSE IL LIMITE MAGGIORE È LA FORMA DEL PANE PERLOPIÙ A CASSETTA. POI LA SCELTA DELLE FARINE È MOLTO IMPORTANTE: MEGLIO NON OPTARE PER FARINE DI GRANI ANTICHI E LIEVITO MADRE; OTTIME ALTERNATIVE SONO I MIX DI FARINE INTEGRALI, LA SEMOLA O LA FARINA SEMINTEGRALE DI TIPO 1.

LA COMODITÀ PIÙ RILEVANTE DELLA MACCHINA? GRAZIE ALLA POSSIBILITÀ DI POTERLA PROGRAMMARE, PUOI IMPOSTARLA LA SERA E TROVARE LA MATTINA IL PANE CALDO A COLAZIONE. MA SI PUÒ USARE ANCHE COME IMPASTATRICE PER TANTE ALTRE PREPARAZIONI DI ARTE BIANCA.

Tagliere Le Stanze della Memoria. In tutto il servizio, tessuti Giardino Segreto, posate Madame Gioia Home.
Indirizzi a pagina 114

CACIO e PEPE *mania*

A PARTIRE DALLA STRAORDINARIA PASTASCIUTTA, PORTABANDIERA DELLA CUCINA ROMANESCA, ABBIAMO CATTURATO IL FASCINO GOLOSO DEI SUOI INGREDIENTI PER DONARLO A PIATTI DI CARNE, VERDURA E TANTO ALTRO

testi e cura di Cristiana Cassé, ricette di Chiara Pallotti, foto di Silvia Lupi, styling di Stefania Frediani. Si ringraziano per la collaborazione gli chef Alessandro Borghese, Antonello Colonna e Renato Trabalza



TORTELLONI CON VELLUTATA DI FAVE E GUANCIALE

ELABORATA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
820 CAL/PORZIONE

per la pasta 300 g di farina 0 – 3 uova – 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva – 1 presa di sale – semola
per la farcia 150 g di pecorino romano stagionato 5 mesi grattugiato – 150 g di robiola – 100 g di ricotta di pecora – 1 pezzo di scorza di limone candita – timo – pepe
per il condimento 150 g di fave sgranate – 150 g di guanciale a bastoncini – 1 spicchio d'aglio – 1 ciuffo di menta – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Fate la pasta. Disponete la farina a fontana, mettete al centro le uova sgusciate, l'olio e il sale e impastate prima con la forchetta e poi a piene mani per 10 minuti. Avvolgete la pasta con pellicola e fatela riposare per mezz'ora.
2 Preparate la farcia. Con una forchetta, lavorate a crema la robiola con il pecorino, la ricotta, un po' di foglie di timo, un'abbondante macinata di pepe e la scorza candita tritata.
3 Suddividete la pasta in pezzi di circa 80 g e tirateli con l'apposita macchinetta due volte per tacca, fino all'ultima: se le sfoglie tendessero ad attaccarsi al rullo, spolverizzatele con un po' di semola. Incidetele con un coppapasta dentellato di 6 cm di diametro per ricavare tanti dischi. Mettete al centro di ognuno un cucchiaino di ripieno, ripiegateli a mezzaluna sigillando bene i bordi e poi avvicinate le punte sigillando anch'esse. Lasciate asciugare i tortelloni sulla spianatoia spolverizzata con un po' di semola per 1 ora.
4 Preparate il condimento. Scottate le fave in acqua bollente salata per 30 secondi, scolatele e privatele della pellicina che le ricopre. Rosolatele con un po' d'olio insieme all'aglio sbucciato e alla menta per 2 minuti. Salate, pepate abbondantemente, aggiungete 2 cucchiai di acqua e portate a cottura (8-10 minuti). Eliminate l'aglio e frullate il tutto a crema con un frullatore a immersione. Rosolate il guanciale in un padellino finché sarà croccante. Cuocete i ravioli in abbondante acqua bollente salata. Distribuite la crema di fave nei piatti, unite i ravioli sgocciolati e completatecon il guanciale e una macinata di pepe.



ASPARAGI AL BACON
CON DRESSING AL PECORINO
E SFOGLIE

pag.64

Piatto e ciotolina Francesca Reitano Ceramiche. Nella pagina accanto, piatto Flora Ceramiche Ciniche. Indirizzi a pagina 114

LA RICETTA CLASSICA

SI PUÒ DIRE CHE L'ESTRO CULINARIO ROMANESCO ABBIA FATTO UN BEL MIRACOLO NEL TIRAR FUORI UNA PASTASCIUTTA, CELEBRE NEL MONDO, GOLOSA COME POCHE, CON DUE SOLI INGREDIENTI: CACIO E PEPE. NIENTE BURRO, NIENTE OLIO, È DI RUSTICA SEMPLICITÀ IL PIATTO DEI SUOI PRIMI INVENTORI, OVVERO I PASTORI DELL'AGRO ROMANO, CHE LA PREPARAVANO DURANTE LA TRANSUMANZA E NON SI PREOCCUPAVANO CHE "STROZZASSE" (CIOÈ CHE FOSSE ASCIUTTA). GIÀ ADA BONI, NEL SUO *LA CUCINA ROMANA* DEL 1929, LA DEFINIVA UNA RICETTA NON CERTO "FINE" E SUGGERIVA DI SGOCCIOLARE POCO LA PASTA PER AMMORBIDIRE IL CONDIMENTO. STESSO CONSIGLIO NEI RICETTARI DEGLI ANNI SESSANTA CHE RACCOMANDANO DI TENERLA "BRODOSA", COME SI EVINCE DAL TESTO SACRO *LE RICETTE REGIONALI ITALIANE* (A CUI CI SIAMO ISPIRATI NELLA NOSTRA RICETTA) DI ANNA GOSETTI DELLA SALDA, ESPERTA DI CUCINA TRADIZIONALE. UNA PREPARAZIONE APPARENTEMENTE SEMPLICE, CHE INVECE RICHIEDE PERIZIA PER DIVENTARE DAVVERO GODURIOSA, COME SCRIVEVA LO SCRITTORE E GIORNALISTA ROMANO LIVIO JANNANTONI: "QUASI UNA CAUSA PERSA PER CHI NON HA DIMESTICHEZZA CON PILE, PADELLE E PIATTI". QUANTO AL FORMATO, I CAPOSTIPITI SONO STATI I TONNARELLI, MA POI SONO VENUTI I BUCATINI, GLI SPAGHETTONI E PURE I RIGATONI.

TONNARELLI CACIO E PEPE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 12 MINUTI
400 CAL/PORZIONE

350 g di pasta tipo tonnarelli – 100 g di pecorino romano stagionato 5 mesi – sale – pepe

1 Mettete sul fuoco abbondante acqua. Appena inizia a bollire, salatela con moderazione: il formaggio che andrà a condirla è molto sapido.
2 Grattugiate il pecorino finemente. Scaldate un'ampia zuppiera.
3 Scolate la pasta al dente senza sgocciolarla troppo (l'eccesso di acqua servirà ad aiutare la mantecatura) e versatela nella zuppiera calda. Cospargetela subito con il pecorino e un'abbondante macinata di pepe e mescolate.



interpretazioni *moderne*

DA PIATTO POVERO E PRETTAMENTE RURALE, LA CACIO E PEPE NEGLI ANNI ’60 SI È DIFFUSA IN TRATTORIE E OSTERIE. DA ALLORA CUOCHI E CHEF L’HANNO INTERPRETATA IN MILLE MODI DIVERSI. E SENZA AGGIUNGERE INGREDIENTI! ECCO TRE DECLINAZIONI D’AUTORE



Renato Trabalza

CHEF E PATRON DELLA “TRATTORIA SORA LELLA”, ALL’ISOLA TIBERINA, A ROMA, È NIPOTE DELLA STORICA INTERPRETE DELLA GENUINA CUCINA CAPITOLINA, AL SECOLO ELENA FABRIZI, CHE APRÌ IL LOCALE NEL 1959.

COM’ERA LA CACIO E PEPE DI UNA VOLTA?
UN TEMPO NON C’ERANO LE ACCORTEZZE DI OGGI. NELLE TRATTORIE E NELLE OSTERIE SI SPADELLAVA TUTTO INSIEME E IL RISULTATO ERA MOLTO ASCIUTTO.

E ORA INVECE? OGNUNO HA SCELTO LA SUA STRADA PER OTTENERE UN PIATTO PIÙ GRADEVOLE. IO CUOCIO LA PASTA CON POCA ACQUA E POCO SALE E MI TENGO UN PO’ D’ACQUA DI COTTURA DA PARTE. MACINO AL MOMENTO UN MIX DI PEPI, LI TOSTO IN PADELLA E POI LI SFUMO CON POCA ACQUA. VERSO LA PASTA SGOCCIOLATA (TONNARELLI, SPAGHETTONI, MA ANCHE RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI) SUL PEPE, AGGIUNGO UN PO’ D’ACQUA DI COTTURA E FACCIO INSAPORIRE. INFINE AGGIUNGO IL PECORINO MESCOLATO A CREMA CON ACQUA DI COTTURA E SPADELLO: QUEST’ULTIMO PASSAGGIO VA FATTO FUORI DAL FUOCO PER EVITARE CHE IL PECORINO SI SEPARI PER LA TEMPERATURA TROPPO ALTA. RIFINISCO CON ALTRO PEPE E PECORINO E, IN STAGIONE, CON MENTUCCIA.



Antonello Colonna

CHEF E PATRON DEL “COLONNA RESORT & SPA” DI LABICO (RM), CON ALLE SPALLE UNA FAMIGLIA CHE VANTA 150 ANNI ININTERROTTI NELLA RISTORAZIONE, OGGI VIENE SPESSO DEFINITO CHEF ANARCHICO.

PERCHÉ? PERCHÉ FACCIO COME MI PARE E SONO PEPERINO. GIÀ A SEI ANNI, QUANDO I MIEI CUCINAVANO LA CACIO E PEPE NELLA LORO TRATTORIA, IL PEPE VOLEVO METTERCELO IO. AI TEMPI ERA UN BLOCCO CHE TI MANDAVA ALL’OSPEDALE; IL TERMINE MANTECATURA NEANCHE ESISTEVA. ABBONDAVANO PECORINO, SALE E PEPE, COSÌ BEVEVI TANTO VINO: ERA CON QUELLO CHE SI GUADAGNAVA.

COM’È CAMBIATA LA VOSTRA CACIO E PEPE?
LESSO I BUCATINI IN ACQUA POCO SALATA E QUASI SUBITO INIZIO A TOGLIERLA VIA VIA E LA TENGO DA PARTE IN UNA PENTOLA SUL FUOCO. FACCIO MANTECARE LA PASTA, NON LA SCOLO. FUORI DAL FUOCO, SPADELLO CON PECORINO, PEPE A TRE MATURAZIONI PESTATO E, MAGARI, POCA ACQUA.

MICA FACILE... NO, È UNO DI QUEI PIATTI CHE DEFINISCO “ANGOSCIANTI”; TI METTONO L’ANSIA PERCHÉ BISOGNA GESTIRE BENE I TEMPI.



Alessandro Borghese

CHEF E PATRON DE “IL LUSSO DELLA SEMPLICITÀ” DI MILANO E DI VENEZIA, È UNA STAR TELEVISIVA TALMENTE NOTA DA NON RICHIEDERE PRESENTAZIONI.
LA SUA CACIO PEPE INCURIOSISCE PARECCHIO.

SEMBRA QUASI VIOLETTA. COME MAI?
CI ARRIVIAMO. PRIMA DI TUTTO SETACCIO IL PECORINO PER RENDERLO FINISSIMO E LO MESCOLO CON UNA FRUSTA CON ACQUA TIEPIDA.

L’ACQUA DELLA PASTA?
NO NO, ACQUA PURA; LA PREFERISCO SENZA AMIDO. POI SCOLO GLI SPAGHETTONI AL DENTE E LI MANTECO IN UNA BASTARDELLA CON LA CREMINA DI CACIO E DUE PEPI (PUGLIESE E A BACCA CAVA DALLA TASMANIA) MACINATI E TOSTATI. SONO I LORO ANTOCIANI A DARE IL PARTICOLARE COLORE. ECCO SVELATO IL SEGRETO.

Piatto pasta Bota Fogo, ciotolina con beccuccio Flora Ceramiche Ciniche. Indirizzi a pagina 114

ARROTOLATO DI TACCHINO
pag.64



PANINETTI CON PESTO DI SALVIA

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
530 CAL/PORZIONE

400 g di farina Manitoba – 250 ml di latte – 70 g di pecorino morbido grattugiato – la scorza grattugiata di 1/2 limone e di 1/2 arancia non trattati – 50 g di burro – 5 g di lievito di birra fresco – 1 cucchiaino di caffè raso di sale – pepe – 1 uovo e 3 cucchiai di latte per spennellare
per il pesto di salvia e la farcitura
200 g di culatello – 30 g di pecorino toscano semistagionato – 1 manciata di nocciole – 1 ciuffo di salvia – olio extravergine d'oliva – sale –pepe

1 Preparate i paninetti. In una ciotola, impastate energicamente la farina, il latte, il pecorino, una buona macinata di pepe e il lievito sbriciolato per 5 minuti. Quindi incorporate il il sale e le scorze e, per ultimo, il burro. Lavorate ancora 5 minuti e poi fate riposare l'impasto in un'ampia ciotola protetta con pellicola fino al raddoppio del volume (almeno 1 ora).
2 Dividetelo in 16 porzioni uguali, arrotondatele con i palmi delle mani e lasciatele lievitare per ancora 1 ora con un foglio di pellicola appoggiato sopra. Disponete i paninetti su una teglia foderata con carta da forno, spennellateli con l'uovo sbattuto con il latte e infornateli a 170° per 15 minuti circa, fino a doratura.
3 Preparate il pesto di salvia. Frullate le foglie di salvia lavate con le nocciole spezzettate, il pecorino a tocchetti, un pizzico di sale, una generosa macinata di pepe e abbondante olio per ottenere un pesto grossolano. Farcite i paninetti con il pesto di salvia e il culatello.



Piatti e ciotolina Bota Fogo. Nella pagina accanto, teglia in alluminio Ottinetti. Indirizzi a pagina 114




ASPARAGI AL BACON CON DRESSING AL PECORINO E SFOGLIE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
495 CAL/PORZIONE

12 asparagi – 4 fettine di bacon <u>per le sfoglie</u> **125 g di farina di media forza (240 W) – 2 cucchiai di curcuma – 6 g di lievito di birra – 15 ml di olio extravergine d'oliva + quello per spennellare – 1 cucchiaino di sale** <u>per il dressing</u> **100 g di pecorino romano stagionato 5 mesi grattugiato – 100 ml di panna – 100 ml di latte – sale – pepe**

1 Preparate le sfoglie. Mescolate la farina con la curcuma, 60 ml di acqua, il lievito sbriciolato, l'olio e il sale e impastate energicamente per 5 minuti. Mettete il panetto in un'ampia ciotola, coprite con pellicola (non a contatto) e lasciate lievitare per 2 ore. Stendete la pasta con l'apposita macchinetta due volte per tacca, fino all'ultima. Tagliate la sfoglia in rettangoli, spennellateli con olio da ambo i lati, disponeteli su una teglia foderata con carta da forno e salateli un poco in superficie.
2 Lavate gli asparagi e privateli della parte legnosa finale. Scottateli in abbondante acqua bollente salata per 4 minuti, scolateli e raffreddateli sotto acqua corrente. Raggruppateli in mazzetti da 3 e fasciateli con le fette di bacon. Infornateli a 220° finché il bacon sarà ben dorato (circa 10 minuti).
3 Preparate il dressing. Mettete in un pentolino il latte, la panna e il pecorino, pepate generosamente e salate poco: fate sciogliere il tutto a fiamma dolce mescolando spesso la salsa. Intanto, infornate le le sfoglie a 200° gradi fino a doratura. Servite gli asparagi con il dressing al pecorino e le sfoglie alla curcuma.

ARROTOLATO DI TACCHINO

MEDIA
PER 4 PEZZI
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

1 larga fetta di tacchino da circa 400 g – 16 patate novelle – 100 g di pancetta tesa dolce a fettine – 4 uova – 150 g di pecorino morbido a fettine – 40 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 manciata di rucola – 1 spicchio d'aglio – 2 rametti di rosmarino – 1 ciuffo di salvia – 1 foglia di alloro – 1/2 bicchiere di vino bianco – olio extravergine d'oliva– sale – pepe, anche in grani

1 Sgusciate le uova in una ciotola, sbattetele con il parmigiano, sale e pepe. Versatele in una padella calda leggermente oliata e cuocete una classica frittata girandola con l'aiuto di un coperchio.
2 Stendete la carne su un foglio di carta da forno, salatela, pepatela e adagiatevi sopra la frittata. Unite la rucola lavata e quindi il pecorino. Arrotolate la carne sul ripieno aiutandovi con la carta da forno, fasciate il rotolo con la pancetta e poi legatelo con spago da cucina. Infilate salvia, alloro e 1 rametto di rosmarino sotto lo spago e rosolate la carne in una casseruola con abbondante olio e l'aglio sbucciato: giratela più volte per farla dorare su tutti i lati. Sfumate con il vino, quindi abbassate la fiamma, aggiungete 1 cucchiaino di pepe in grani e proseguite la cottura per 1 ora semicoperto girando il rotolo ogni tanto: se necessario, bagnate con poca acqua calda.
3 A circa metà cottura della carne, lavate bene le patate (non sbucciatele), disponetele in una teglia e conditele, con olio, sale e il rosmarino rimasto. Infornatele a 200° per 30 minuti. Servitele con il rotolo a fette.

PIZZA CON PATATE AL ROSMARINO

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
750 CAL/PORZIONE

400 g di farina di media forza (240 W) – 250 g di pancetta coppata a fettine – 4 patate medie a pasta gialla – 150 g di pecorino romano stagionato grattugiato – 1 mazzetto di rosmarino – 4 g di lievito di birra fresco – olio extravergine d'oliva – sale, anche in fiocchi – pepe

1 Mettete in un'ampia ciotola la farina, il lievito sbriciolato e 280 ml di acqua e impastate per 5 minuti. Unite 1 cucchiaino da caffè colmo di sale e lavorate la pasta ripiegandola su se stessa per incorporarlo. Fate lievitare per 1 ora a temperatura ambiente e quindi per 1 notte in frigo proteggendo la ciotola con pellicola. Poi lasciate l'impasto fuori dal frigo per 2 ore e quindi stendetelo allargandolo con le mani su una teglia generosamente oleata. Fate lievitare per ancora 1 ora.
2 Pelate le patate, lavatele, tagliatele a fettine sottili e scottatele in acqua bollente salata per 2 minuti. Scolatele, disponetele sulla pasta e condite con ciuffi di rosmarino, olio generoso, sale in fiocchi e una generosa macinata di pepe.
3 Infornate la pizza a 220° in modalità statica, nella parte inferiore del forno, per 15 minuti. Quindi cospargetela con il pecorino, pepate ancora e proseguite la cottura per 10 minuti spostando la teglia a metà altezza e abbassando la temperatura a 190°. Servite la pizza tiepida con la pancetta coppata.

Tagliere Le Stanze della Memoria.
Indirizzi a pagina 114

PIZZA CON PATATE AL ROSMARINO

GUSTO UNICO, QUALITÀ GARANTITA.







SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP



MORTADELLA BOLOGNA IGP



ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP







ENJOY IT'S FROM EUROPE

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.









CAMPAGNA FINANZIATA CON L'AIUTO DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ



I magnifici 7

DA STAPPARE SUBITO

di Monica Pilotto

Una selezione di bottiglie eccellenti, prodotte nel rispetto dell'ambiente, del paesaggio e della biodiversità del terroir, sempre in equilibrio tra valorizzazione delle tradizioni e sguardo attento al futuro

Chianti Classico Gran Selezione 2018 Docg Vecchie Terre di Montefili
Tra Greve in Chianti e Panzano (FI) nascono vini di eccellenza con rispetto per la biodiversità del terroir; da uve Sangiovese, con affinamento di 24 mesi in botti di rovere, questo nettare rosso rubino al naso è pulito e di spiccata intensità, ottimo per un lungo invecchiamento; servitelo a 18-20° con carne, selvaggina e formaggi stagionati (€ 43).

Equipe 5 Cuvée n° 60 Cadis 1898
Alla base c'è un'attenta selezione di uve Chardonnay all'80% e Pinot Nero al 20% provenienti dallo stesso anno di vendemmia con rifermentazione in bottiglia di oltre 36 mesi, che dà vita a un grande metodo classico di colore giallo paglierino con perlage fine e persistente e sentori freschi e fruttati (€ 18,90).



Barbaresco Cascina Crosa Docg Pasquale Pelissero
A Neive, nelle Langhe, nasce l'espressione migliore del Nebbiolo: il Barbaresco. La cantina conta più di 100 vendemmie e oggi il testimone è nelle mani di Ornella e Simone, madre e figlio Pelissero; dalla vendemmia di Nebbiolo del 2020 nasce questo rosso granata affinato due anni in grandi botti di rovere francese; il bouquet floreale e il sapore sapido lo rendono perfetto con tajarin al ragù, brasati e funghi fritti (€ 28).

Marinus Il Conte Villa Prandone
La filosofia produttiva è tramandata dagli anni '50 da tre generazioni, preservando flora e fauna autoctone, senza usare pesticidi né praticare il diserbo. Sulle colline di Monteprandone (AP), da uve Montepulciano e Sangiovese, nasce Marinus invecchiato in botti di rovere per 12 mesi; dalla spiccata potenza olfattiva sposa arrosti, cacciagione e formaggi stagionati (€ 27).





Insoglio del Cinghiale 2022 Tenuta di Biserno
Nasce in Alta Maremma il rosso rubino composto da uve Syrah, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot e Petit Verdot; il 40% del vino fermentato è affinato per almeno 4 mesi in barrique: fresco al palato, si sposa con selvaggina, tortelli di zucca e formaggi stagionati (€ 20,50).

1673 Rosé Trentodoc Cesarini Sforza
È spumante metodo classico, il più antico e nobile metodo di produzione che prevede la rifermentazione in bottiglia; nasce da Pinot nero in purezza proveniente dai vigneti più vocati della Valle di Cembra; al naso è delicato con sentori di frutti di bosco. Da servire durante le occasioni esclusive e raffinate (€ 30).

Athesis Brut Rosé Alto Adige Doc 2020 –Kettmeir
L'azienda, che negli anni '60 ha intuito il potenziale delle bollicine altoatesine, ha dato vita a un metodo classico frutto della vinificazione in rosato di uve Pinot nero a cui si unisce una parte di Chardonnay. La fermentazione avviene separatamente per le due varietà e, nell'anno successivo la vendemmia, dopo la formazione della cuvée, ha luogo la seconda fermentazione in bottiglia per altri 24 mesi. Il risultato è uno spumante elegante, dalle bollicine fini e persistenti, che ben si presta ad accompagnare piatti a base di pesce così come quelli della più elaborata cucina orientale. Servitelo a 6-8° in un calice tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente (€ 27).



fiorentino doc

Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina dal 2015, Paolo Petroni è entrato a far parte della delegazione di Firenze (sua città natale) a soli 30 anni, divenendone presto la guida. Galeotto fu un articolo in cui un "accademico" si scagliava contro un piatto di tortellini alla panna: sentì che tra lui e l'istituzione c'erano affinità e identità di intenti. Esperto di marketing per professione e gastronomo per passione, è autore de "Il libro della vera cucina fiorentina", uscito dal 1975 in varie edizioni. Sue anche altre opere dedicate a cucina toscana, emiliana, marinara, collaborazioni alla Guida dell'Espresso di Luigi Veronelli e a diverse testate giornalistiche. L'esperienza in campo editoriale si è trasferita nella qualità delle pubblicazioni dell'Accademia Italiana della Cucina. Tra le tante, citiamo il mensile Civiltà della tavola e la Guida ai ristoranti, oggi online e scaricabile come app.

Cucinare è cultura

L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA RIUNISCE MIGLIAIA DI INTELLETTUALI E PROFESSIONISTI APPASSIONATI DI GASTRONOMIA. IL LORO SCOPO È TUTELARE E VALORIZZARE LA NOSTRA TRADIZIONE, DIFFONDERNE LA STORIA, GLI INGREDIENTI, LE RICETTE AUTENTICHE AFFINCHÉ MANTENGA LE SUE STRAORDINARIE CARATTERISTICHE, RESTI VIVA E VERAMENTE BUONA

testo di Daniela Falsitta, foto di Felice Scoccimarro, styling Alkèmia



Orio Vergani su un bassorilievo in bronzo: al famoso giornalista, fotografo, scrittore si deve la nascita dell'Accademia Italiana della Cucina avvenuta nel 1953. Sotto, i ritratti dei nove presidenti.





TAGLIATELLE CON IL TRADIZIONALE RAGÙ ALLA BOLOGNESE

pag.72



RISOTTO ALLA MILANESE

pag.73



Il volume pubblicato per il 70esimo anniversario dell'Accademia. Contiene storia, personaggi e principi su cui si fonda l'istituzione, riflessioni sulla cucina contemporanea e uno sguardo al futuro.

"The buck stops here", si legge sulla sua scrivania: la targa è stata ordinata a Independence, Missouri ed è uguale a quella che teneva sul tavolo il presidente Harry Truman. "Sa cosa significa? Che i problemi vengono passati da uno all'altro, ma quando arrivano qui, non posso scaricarli su nessuno". Comincia con una spiegazione dotta e sorridente (a proposito, *buck* è il corno del bue ed equivale alla nostra patata bollente), sottolineata dalla piacevole parlata toscana, la chiacchierata con il presidente Paolo Petroni, dal 2015 alla guida dell'Accademia Italiana della Cucina. Ed è sicuramente il modo giusto di partire visto che la prestigiosa istituzione, fondata nel 1953 da Orio Vergani durante una mitica cena all'hotel Diana di Milano, si occupa ancora oggi e con estrema serietà di uno dei più grandi piaceri della vita: la gastronomia italiana.

L'obiettivo, oggi come 70 anni fa, è tutelare e valorizzare questo incommensurabile patrimonio affinché il tempo non lo corrompa e disperda. "Ma intendiamoci: valorizzare vuol dire anche dargli impulso, fare sì che sia sempre attuale. Non vogliamo restare fermi alla cucina dell'Artusi, ma andare avanti con un'innovazione sensata", chiarisce Petroni. La volontà insomma è lasciare che il patrimonio si adegui ai tempi, ai gusti, alle necessità, mantenendosi vigili e un po' severi verso le mode frivole e passeggere, far sì che l'evoluzione sia piacevole e arricchisca senza risultare mai penalizzante. La creatività infatti agli chef contemporanei non manca, ma secondo l'Accademia non sempre è usata bene: "E gli esempi sono molti", continua Petroni, confidandomi una comprensibile avversione per alcuni recenti "incontri" con cremine e laghetti aggiunti con poco criterio ai piatti asciutti, con una detestata polvere di caffè su un ottimo risotto alla milanese, oppure con una profusione di cotture basse e bassissime sostituite alle tecniche tradizionali che talvolta finiscono per togliere consistenza a carni e pesci.

Chi sono gli Accademici?

Il lavoro dell'Accademia Italiana della Cucina è affidato a 7500 membri sparsi tra Italia e resto del mondo. Di chi si tratta? "Professionisti che esercitano in altri settori mossi da una notevole passione per la gastronomia. Attenzione però: i cuochi, i proprietari di locali, gli insegnanti di cucina non sono ammessi perché il coinvolgimento diretto influenzerebbe il loro giudizio", ci spiega il presidente. Ecco quindi un esercito di avvocati, professori, medici, manager, pronti a dedicare tempo libero ed energie al grandissimo lavoro svolto da questa istituzione. Come sono entrati a farne parte? "Proprio come ai tempi della fondazione, gli "accademici" vengono presentati da altri membri, che ne garantiscono capacità, cultura e moralità". Ci si può anche proporre volontariamente, ma non è detto che si venga accolti. Sarà la delegazione locale a valutare se l'aspirante sia effettivamente all'altezza del compito, in grado di apportare all'istituzione un contributo positivo.

Il lavoro, infatti, oltre che piacevole, è impegnativo. L'Accademia redige una rivista, una collana di volumi monografici (l'ultimo è dedicato ai cereali, il prossimo sarà sui legumi), organizza convegni e seminari attraverso una rete di ben 25 centri studi territoriali. Ma soprattutto gli Accademici si occupano di monitorare l'offerta dei ristoranti italiani dislocati nel Bel Paese e persino nel resto

Qui sotto, due foto della biblioteca dell'Accademia, comprendente circa 5000 volumi; a lato, i piatti in ceramica ispirati al tema dell'annuale cena "ecumenica", cui partecipano all'unisono, ma in luoghi diversi, tutti i delegati e la collana Biblioteca di cultura gastronomica: ogni volume contiene ricette e notizie, frutto delle ricerche dei Centri Studi Territoriali.















Sopra, da sinistra: l'ingresso della sede; il volume Storia della cucina italiana a fumetti, già tradotto in 9 lingue; la campana che dà inizio alle riunioni e il francobollo celebrativo emesso dall'Istituto poligrafico dello Stato per i 70 anni dell'istituzione.

del mondo. L'occasione è data dai "conviviali", ovvero gli incontri tra i membri organizzati da ogni singola delegazione. Si concorda un menu, si degustano i piatti, si redige un'attenta valutazione che verrà pubblicata sulla Guida ai Ristoranti dell'Accademia, consultabile online (www.accademiaitalianadellacucina.it).

"Il nostro intento non è criticare il lavoro degli chef, ma stabilire un confronto, comunicare al cuoco e al patron le nostre osservazioni e i nostri consigli. In genere si tratta di scambi piacevoli e molto fruttuosi", precisa Petroni. Alla fine ogni visita si tradurrà anche in una valutazione contraddistinta da due simboli: la pignatta e i tempietti, la prima è destinata alle trattorie, i secondi (da 1 a 4) ai locali più eleganti. E manco a dirlo, non è detto che, in fatto di tempietti, gli stellati più estrosi abbiano la meglio.

Migliaia di ricette codificate

Unica associazione gastronomica riconosciuta dal Ministero dei beni culturali e primo partner del Ministero per il riconoscimento della cucina italiana quale bene immateriale dell'umanità dell'Unesco (la procedura dovrebbe concludersi nel 2025), da svariati decenni l'Accademia si occupa anche di codificare le grandi ricette della tradizione. A oggi quasi 3000 piatti sono stati raccolti dai suoi studiosi, verificando sia le varianti in uso nei ristoranti che nelle famiglie di lunga tradizione. Una volta raggiunta la sintesi, vengono registrate presso un notaio e depositate alla Camera di Commercio.

"Questo lavoro è importantissimo perché offre un punto fermo, una risposta ai tanti appassionati di cucina che si chiedono come realizzare una certa ricetta nel modo più corretto, ma soprattutto perché dice cosa non bisognerebbe fare mai, gli ingredienti da non aggiungere assolutamente, gli errori da non ripetere". Complici i tanti siti di ricette e il marketing di alcuni prodotti industriali, le informazioni errate secondo Petroni si stanno insinuando ovunque e rimettere a posto le cose è diventato ancora più importante oggi di un tempo.

Come spartiti in pentola

Sta di fatto che in questi 70 anni non un granello di polvere si è depositato sul lavoro dell'Accademia e non solo perché alcune ricette, per esempio il ragù alla bolognese che vi proponiamo nelle prossime pagine, sono state rivisitate con tagli di carne e tecniche dei nostri tempi. "Le ricerche ci confermano che l'interesse per la gastronomia tradizionale è in costante crescita. Gli italiani cucinano con passione, non per dovere: l'onere dei fornelli è condiviso da entrambi i genitori con i figli. E poi ci sono i giovani, tanti, che riempiono i ristoranti. Li vedi raccolti in grandi tavolate a parlare di cibo e ricette, desiderano entrare nella nostra Accademia. A Milano, la delegazione Navigli è costituita da membri trentenni".

Se poi qualcuno si provasse a pensare che seguire una ricetta in modo fedele dia luogo a una copia di scarso interesse, Petroni è pronto a controbattere. "La nostra tradizione è fatta di piatti complessi che, codificati, diventano spartiti musicali. Chi ascolta musica classica lo sa: lo spartito è importante ma l'esecuzione è sempre diversa. Anzi, è proprio l'esecuzione che rende indimenticabile un concerto".



A lato, lo chef Mauro Fabbri che ha realizzato per noi le ricette codificate dall'Accademia Italiana della Cucina. Quella del ragù è stata revisionata di recente. Infatti la cartella di manzo tradizionale (il diaframma), oggi è difficile da trovare. L'Accademia consiglia di sostituirla con tagli anteriori ricchi di collagene quali il muscolo, la spalla, il sottospalla, la pancia o la punta di petto. Sono pure ammessi una parte di lombo di maiale o capocollo, pari al 40% e l'aggiunta di un pizzico di noce moscata.

















Il tritacarne fa parte della planetaria Artisan di KitchenAid (colore Blue Salt 2024). Indirizzi a pagina 114



TAGLIATELLE CON IL TRADIZIONALE RAGÙ ALLA BOLOGNESE

ricetta codificata dall'Accademia Italiana della Cucina

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 2 ORE E 30 MINUTI

400 g di tagliatelle secche – 400 g di polpa di manzo – 150 g di pancetta fresca – 1/2 cipolla (60 g) – 1 carota (60 g) – 1 costa di sedano (60 g) – 1 bicchiere di vino rosso o bianco – 200 g di passata di pomodoro – 1 cucchiaio di doppio concentrato di pomodoro – 1 bicchiere di latte intero (facoltativo) – brodo di carne o vegetale leggero – 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mondate la cipolla, il sedano e la carota.
2 Tagliate la pancetta a fette e poi tritatela.
3 Sbucciate e tritate finemente gli ortaggi sul tagliere (non usate il mixer).
4 Macinate grossolanamente la carne.
5 In una casseruola pesante di ottima qualità, antiaderente, in alluminio o in ghisa smaltata (un tempo era usato il tegame di coccio), di 24-26 cm di diametro, fate sciogliere la pancetta tritata con l'olio. Aggiungete il battuto di ortaggi e fatelo appassire lentamente a calore medio basso, mescolando con un mestolo di legno.
6 Alzate il calore e unite la carne macinata, quindi, sempre mescolando accuratamente, cuocetela per una decina di minuti, finché sfrigola.
7 Versate il vino e fatelo ritirare completamente, finché non si sentirà più odore di vino, poi unite il concentrato e la passata.
8 Mescolate bene, versate una tazza di brodo bollente (ma si può usare anche semplicemente dell'acqua) e fate cuocere piano, a recipiente coperto, per circa 2 ore (anche 3 secondo le preferenze) aggiungendo il brodo caldo man mano che occorre. A metà cottura, secondo una consigliabile antica tradizione, si può aggiungere il latte che deve essere fatto ritirare completamente. Alla fine, regolate di sale e pepate. Il ragù deve risultare di un bel colore arancione scuro, avvolgente e cremoso.
9 Lessate le tagliatelle al dente e conditele con il ragù.





L'Accademia Italiana della Cucina aggiunge a questa ricetta codificata la sua variante "Riso al salto", oggi considerata piatto a se stante e non solo di recupero del risotto avanzato: "Dare al risotto (già freddo) la forma rotonda e lo spessore di una frittata in una padella in cui si sarà scaldato abbondante burro, rosolare ai due lati fin che il riso leghi e si consolidi, formando una croccante e dorata crosticina; servire cospargendo di formaggio grana".











RISOTTO ALLA MILANESE

ricetta codificata dall'Accademia Italiana della Cucina

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI

500 g di riso Carnaroli (oppure Arborio o Vialone nano) – 60 g di burro – 30 g di midollo di manzo – 2 litri di brodo ristretto di carne – 1 piccola cipolla – 1 ciuffo di pistilli di zafferano (o 2 bustine in polvere) – grana padano Dop grattugiato – sale

1 Sbucciate e tritate finemente la cipolla.
2 Estraete il midollo dall'osso e raccoglietelo in una ciotolina.
3 Mettetelo in una casseruola con 50 g di burro e la cipolla.
4 Cuocete a fiamma bassa finché la cipolla avrà preso un colore dorato.
5 Aggiungete il riso e mescolatelo bene perché possa assorbire il condimento.
6 Alzate la fiamma e iniziate a versare sul riso il brodo bollente a mestoli, continuando a rimestare regolarmente con un cucchiaio di legno. Cuocete per circa 15 minuti, secondo la qualità del riso; a mano a mano che il brodo evapora e viene assorbito, aggiungete altri mestoli di brodo, facendo attenzione che il riso resti al dente.
7 Se usate i pistilli di zafferano sciolti nel brodo, uniteli a due terzi della cottura; se usate la polvere, unitela alla fine, per non perderne il profumo.
8 A cottura ultimata, aggiungete il resto del burro, formaggio grana e lasciate mantecare per qualche minuto, aggiustando di sale. Il risotto deve risultare piuttosto liquido, "all'onda", con i chicchi ben distinti ma tenuti insieme dal legante cremoso.





Dolci *inglesi*

DESSERT TRADIZIONALI CHE RIFLETTONO LE STORICHE INTERAZIONI DELLA GRAN BRETAGNA CON IL RESTO DEL MONDO, CON UN TOCCO DI CONTEMPORANEITÀ CHE LI RENDE PERFETTI PER IL RITO DELL'AFTERNOON TEA

testi e cura di Francesca Tagliabue, ricette di Alessandra Avallone, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi

In apertura: in primo piano piatti disegno blu scuro Wedgwood con forchettine Rivadossi Sandro. Piatto piano grande e piattino in alto a destra, Vicario Cinque Home. Piatto blu con fetta torta, in alto a sinistra, Spode. Indirizzi a pag.114

L'Inghilterra ama la pasticceria da forno, da sempre, ma fino al XVIII secolo la *dolce arte* britannica non regge il confronto con la francese o l'italiana. Piuttosto semplice e localizzata, prevede prevalentemente pudding, pani dolci di frutta e ingredienti locali, con qualche sorpresa: la più antica ricetta di torta di mele conosciuta al mondo è datata 1381 e comprende, inaspettatamente, lo zafferano. A metà XVI secolo lo Scisma Anglicano di Enrico VIII bandisce pietanze e dolci complessi, considerati "ingannevoli, cattolici e francesi", mentre nella seconda metà del secolo la tavola elisabettiana è dominata dai pudding: bolliti, al vapore o cotti in forno, sono sia salati sia (tanti) dolci.

Bisogna quindi attendere l'era georgiana (tutto il Settecento e il primo Ottocento), perché la pasticceria britannica riceva un nuovo impulso, quando il francese Marie-Antoine Carême prende la direzione delle cucine del re Giorgio IV nel 1816. Con Carême arrivano moderna strumentazione in cucina, cristallerie, sfoglie, creme come la pasticcera e la frangipane. Fornai e pasticcieri inglesi utilizzano albumi montati a neve come agente lievitante e perfezionano la sponge cake, una torta morbida e ariosa (sponge vuol dire spugna) diffusasi in Europa tra il Settecento e l'Ottocento. Assieme al rito del tè nasce la Victoria Sponge Cake, dedicata all'omonima regina e Imperatrice delle Indie, il suo dolce favorito: due strati morbidi di pasta genovese, farciti con uno strato di confettura di lamponi e tanta panna montata. Quasi un sandwich dolce e goloso, tant'è che il dolce è anche conosciuto con il nome di Victoria Sandwich (in queste pagine l'abbiamo interpretato in una versione con lamponi freschi).

Quando il baking fa tendenza

L'abitudine a tramandare e riprodurre solo ricette di famiglia collaudate di generazione in generazione viene man mano superata. Fruste, frullini per le uova e matterelli diventano comuni nelle cucine e inizia quella che diventerà quasi un'ossessione per i dolci al forno (qualsiasi riferimento a *The Great British Bake Off*, lo show che dal 2010 diletta gli appassionati di pasticceria nel Regno Unito è casuale). Nelle case della borghesia vittoriana entra *Mrs. Beeton's Book of Household Management*, ricettario-icona tutto british uscito la prima volta nel 1861 e ancora in vendita oggi: contiene circa ottanta ricette di pudding bolliti o cotti a vapore e quarantacinque di dolci al forno. Molti traggono in realtà ispirazione e ingredienti da tutto il mondo, risultato di centinaia di anni di commercio e colonialismo.

Varietà e ricchezza

La torta Speyside Ginger Cake, un dolce allo zenzero tra i preferiti per l'ora del tè, prende il nome da una delle 5 regioni produttrici di Whisky della Scozia, regione che ospita il più alto numero di distillerie. I gourmet più raffinati utilizzano per questa torta Single Malt invecchiato in botti di rum caraibico, un finale che conferisce al whisky dolcezza e una leggera speziatura che esalta lo zenzero nella torta. Ex-colonia inglese, la Giamaica è stata uno dei primi esportatori di zenzero e rum in Europa.

Alcuni dolci inglesi nascono da speciali occasioni: ne è un esempio l'Eton Mess (letteralmente "pasticcio, confusione"), classico dessert primaverile ed estivo, in cui panna montata, meringa e fragole vengono mescolate insieme. Menzionato per la prima volta in stampa nel 1893, il dolce è associato all'Eton College, famosa ed esclusiva scuola superiore privata nel Berkshire, dove viene servito in occasione dell'annuale partita di cricket contro la scuola rivale, la Harrow School, che serve la sua versione del dessert chiamata Harrow Mess.

Presente regolarmente nei libri di cucina del XIX secolo è il dolce gallese conosciuto come Welsh Amber Pudding (Pwdin Marmeled Cymreig in gallese), che nasce come un guscio di shortcrust (pasta brisée) farcito con crema pasticciera e marmellata di arancia, cui deve il colore ambrato del nome. Ne esistono diverse versioni che al posto dell'arancia usano pompelmo o limone, e una particolarmente golosa realizzata con il lemon curd, che vi proponiamo insieme agli altri dolci: tutte ricette con alle spalle una storia e una tradizione, riviste con quel tocco contemporaneo che le rende ancora più irresistibili.

ETON MESS
pag.84

Tovagliolo Blanc Mariclò, coppe Ichendorf (distribuito da Corrado Corradi); cucchiaini Leaves Ceramics, Piattino Giovelab; vestito Toile Society; tovagliolo blu MVH. Indirizzi a pagina 114

SPONGE CAKE AI LAMPONI
pag.84



Teiera Costa Nova, distribuito da Livellara; tazzina da tè Vicario Cinque. Indirizzi a pagina 114

Piatti rettangolare e rotondo disegni blu Vicario Cinque Home; piattino in alto e tovaglietta bianca Zara Home; tessuto Bellegarde by Manuel Canovas. Indirizzi a pagina 114

SPEYSIDE GINGER CAKE

pag.84



Tessuto Campagne by Manuel Canovas; piatto torta blu LaTopaia; piatto grande fantasia Vicario Cinque Home. Indirizzi a pagina 114



WELSH LEMON CURD PUDDING

DIFFICILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
910 CAL/PORZIONE

per il lemon curd 2 grandi limoni non trattati – 90 g di burro – 175 g di zucchero – 3 uova grandi
per la pasta brisée (shortcrust) 250 g di farina – 125 g di burro – sale
per la farcitura 40 g di pangrattato – 3 dl di latte – 1 uovo grande – 3 cucchiai di zucchero

1 Fate il lemon curd: lavate, asciugate e prelevate la scorza dei limoni con una grattugia fine.
2 Mettetela in una ciotola con il succo di limone e il burro a pezzetti; unite lo zucchero. Cuocete mettendo la ciotola a bagnomaria, mescolando finché lo zucchero si scioglierà.
3 Unite le uova e continuate a mescolare fino ad avere una crema densa e liscia. Passate la crema al setaccio e coprite con pellicola; fate raffreddare.
4 Fate la brisée: tagliate a dadini il burro molto freddo, impastateli con la farina setacciata con 1 pizzico di sale con la punta delle dita, fino ad avere un composto sabbioso; unite 3 cucchiai di acqua ghiacciata. Date forma all'impasto; fatelo raffreddate per 1 ora, avvolto nella pellicola. Stendete la pasta sul piano infarinato, piegatela in 3 parti e trasferitela in una teglia da pie con la base foderata di carta da forno. Fate aderire la pasta ai bordi e con un coltellino pareggiate quella in eccesso.
5 Con le dita infarinate, sagomate la cornice della pie. Trasferitela in frigorifero fino al momento di riempirla.
6 Versate metà del lemon curd preparato nel guscio di pasta brisée; cospargetelo con metà del pangrattato. Aggiungete il lemon curd rimasto, in uno strato uniforme, e cospargete con il pangrattato rimasto. Fate la crema: in una casseruola mescolate l'uovo con lo zucchero e stemperate con il latte caldo. Filtrate, rimettete sul fuoco e cuocete mescolando finché la crema inizierà ad addensare. Versatela nel guscio sopra lemon curd e pangrattato. Cuocete in forno caldo a 170° per 40-45 minuti, finché la superficie della crema sarà dorata e gonfia. Fate intiepidire prima di servire.

BAKEWELL PUDDING

pag.85



Alzata Costa Nova, distribuito da Livellara; paletta Rivadossi Sandro; sullo sfondo piattini Zara Home; tessuto Campagne by Manuel Canovas. Indirizzi a pagina 114



BANOFFEE PIE
pag.85

Tavolino Blanc Mariclò;
piatto Asa Selection;
tovagliolo Toile Society.
Indirizzi a pagina 114

ETON MESS

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

2 albumi di uova grandi – 120 g di zucchero – 500 g di fragole – 4 dl di panna fresca – 1/2 arancia non trattata – 3 cucchiai di zucchero a velo

1 Fate la meringa: montate gli albumi con le fruste elettriche finché diventeranno spumosi e densi, aggiungete quindi lo zucchero, 1 cucchiaio alla volta, incorporandolo perfettamente prima di passare a quello dopo. Distribuite la meringa preparata a cucchiaiate in una teglia rivestita di carta da forno. Cuocete a 120° per 1 ora e 15 minuti.
2 Intanto, lavate, pulite e tagliate le fragole. Marinatene la metà nel succo dell'arancia con la sua scorza tagliata a julienne, per 30 minuti. Frullate le fragole rimaste con lo zucchero a velo. Montate la panna fredda a neve ferma.
3 Quando le meringhe saranno pronte e raffreddate, rompetele in grossi pezzi e unitele alla panna montata e alle fragole intere, sgocciolate dalla marinata. Distribuite il dolce nelle coppe a strati, bagnando ogni strato con salsa di fragole. Servite subito.

SPONGE CAKE AI LAMPONI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

200 g di burro morbido – 200 g di zucchero – 4 uova – 200 g di farina – 1 cucchiaino di baking powder (si acquista on line e nei negozi di alimentazione orientale) e 1 cucchiaino di lievito per dolci – 2 cucchiai di latte – 4 dl di panna fresca – 300 g di lamponi freschi – 5 cucchiai di zucchero a velo – 1 cucchiaio di succo di limone – sale – burro per le teglie

1 Imburrate e rivestite di carta forno 2 teglie dal fondo amovibile di 22 cm di diametro. Montate il burro con lo zucchero utilizzando le fruste elettriche o nella planetaria. Incorporate le uova uno alla volta, aggiungendo il successivo solo quando il primo sarà perfettamente amalgamato.
2 Unite la farina con i lieviti e un pizzico di sale, quindi unite il latte. Dividete l'impasto nelle 2 teglie, livellandolo. Cuocete in forno caldo a 170° per 25 minuti circa. Sformate e fate raffreddare.
3 Lavate, fate asciugare e mescolate molto delicatamente i lamponi con il succo di limone e 3 cucchiai di zucchero a velo. Montate a neve ferma la panna fredda con lo zucchero rimasto.
4 Distribuite uno strato generoso di panna sopra una delle torte, copritelo con metà dei lamponi e appoggiatevi sopra la seconda torta. Nappate la superficie di panna montata e guarnite con i lamponi rimasti.

SPEYSIDE GINGER CAKE

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 1 ORA
560 CAL/PORZIONE

175 g di zucchero di canna chiaro – 175 g di burro –150 g di farina – 30 g di farina di mandorle – 3 uova – 4 cucchiai di Whisky – 1 cucchiaino di baking powder (si acquista on line e nei negozi di alimentazione orientale) e 1/2 cucchiaino di lievito per dolci – 1 cucchiaino colmo di zenzero in polvere – 12 cubetti di zenzero candito – sale
per guarnire 100 g di burro morbido – 100 g di zucchero a velo – 6 cubetti di zenzero candito – confettura di zenzero – 1 cucchiaio di mascarpone – 1 cucchiaio di Whisky – sale

1 Fate il dolce: tagliate a pezzetti piccoli lo zenzero candito e mescolateli con 1 cucchiaino di farina. Montate il burro con lo zucchero di canna finché risulterà soffice e spumoso, incorporate le uova, uno alla volta, il Whisky, la farina setacciata con i lieviti, lo zenzero in polvere, 1 pizzico di sale e la farina di mandorle. Aggiungete i pezzetti di zenzero infarinati.
2 Versate il tutto in uno stampo da cake rivestito di carta forno e cuocete a 180° per 60 minuti. Sformate e lasciate raffreddare.
3 Fate la decorazione: montate il burro con le fruste elettriche fino a renderlo bianco e spumoso, unite lo zucchero e continuate a montare per un paio di minuti. Con una spatola, incorporate alla crema di burro un pizzico di sale, il mascarpone e il cucchiaio di Whisky. Spalmate la crema ottenuta in uno strato spesso sopra il dolce, nappate con la confettura di zenzero e guarnite con i cubetti di zenzero tagliati.



BAKEWELL PUDDING

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

per la base **1 rotolo di pasta sfoglia già pronto – 200 g di confettura di lamponi senza semi**
per la crema **120 g di burro – 120 g di zucchero a velo – 30 g di farina di mandorle – 1 uovo + 4 tuorli – noce moscata – 2 cucchiai di mandorle a lamelle**

1 Fate la crema: fate fondere il burro in un pentolino a fuoco dolce; appena si sarà sciolto a metà spegnete il fuoco e mescolate, fino ad avere un burro fluido ma non liquido. Unite al burro lo zucchero a velo, una grattata di noce moscata e la farina di mandorle; montate con le fruste elettriche per 1 minuto. Aggiungete l'uovo intero e i tuorli e continuate a montare per 2-3 minuti, fino ad avere una crema omogenea.
2 Rivestite con la sfoglia uno stampo da pie di 22 cm di diametro, eliminando la pasta in eccesso ai bordi. Distribuite la confettura in uno strato spesso sul fondo del guscio di pasta. Copritela con la crema alle mandorle preparata e cospargete con le mandorle a lamelle.
3 Cuocete la torta nella parte bassa del forno a 180° per 30 minuti; spostatela al centro e proseguite la cottura per 25 minuti. Servite fredda o tiepida.

BANOFFEE PIE

DIFFICILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

per la base **150 g di biscotti Digestive – 75 g di burro**
per la crema **(da fare preferibilmente il giorno prima) 50 g di zucchero muscovado – 50 g di burro – 2,5 dl di latte condensato – 2-3 banane – 1 limone – 2 dl di panna fresca – 50 g di noci Pecan – 15 g di cioccolato fondente**

1 Fate la crema toffee: sciogliete in un'ampia casseruola il burro e lo zucchero muscovado; quando lo zucchero si sarà sciolto, aggiungete il latte condensato e cuocete, mescolando, per 3 minuti. Fate raffreddare la crema toffee e mettetela in frigorifero per alcune ore o, meglio, tutta la notte. Se avete fretta o volete semplificare la ricetta, sostituite la crema toffee con 1 barattolo di dulche de leche già pronto.
2 Tritate finemente i biscotti, sciogliete il burro a bagnomaria, unite i biscotti e mescolate accuratamente. Rivestite di carta da forno la base e i bordi di uno stampo con fondo amovibile di 20-22 cm di diametro. Premente molto bene il composto di biscotti sul fondo e sui bordi della teglia, foderando completamente lo stampo. Trasferite in frigorifero per 30 minuti.
3 Distribuite sul fondo di biscotti raffreddato la crema toffee (o il dulche de leche). Sbucciate, affettate le banane e bagnatele con il succo del limone.
4 Distribuite gran parte delle fettine di banana sopra la crema nella torta, poi formate con le altre una cornice di fettine di banana lungo il bordo. Tostate in padella le noci Pecan e distribuitene metà sopra le banane sulla crema. Guarnite con la panna montata senza zuccheri, completate con le noci Pecan rimaste e il cioccolato, tritato grossolanamente.

DELIZIE PER IL TÈ, ANTICHE E MODERNE

BAKEWELL PUDDING LA RICETTA PRENDE IL NOME DALLA CITTÀ DI BAKEWELL, NEL DERBYSHIRE, DOVE IL DOLCE FU SERVITO PER LA PRIMA VOLTA NEL WHITE HORSE INN ALLA FINE DEL XVIII SECOLO. È PERÒ APPARSA UFFICIALMENTE PER LA PRIMA VOLTA NEL 1845, NEL FAMOSO LIBRO DI CUCINA DELLA POETESSA ELIZA ACTON, IN STAMPA ANCORA OGGI (*LA CUCINA INGLESE DI MISS ELIZA, EINAUDI EDITORE*). NEL XX SECOLO APPARE LA BAKEWELL TART, UN'EVOLUZIONE DEL BAKEWELL PUDDING: LA BAKEWELL TART UTILIZZA UNA BRISÉE AL POSTO DELLA SFOGLIA DEL PUDDING, E NEL RIPIENO VEDE UNA CREMA ABBONDANTEMENTE AROMATIZZATA ALLE MANDORLE, QUASI UNA FRANGIPANE.
BANOFFEE PIE IL MERITO DELL'INVENZIONE DELLA TORTA È STATO RIVENDICATO DA IAN DOWDING, CHEF DELL'EX RISTORANTE HUNGRY MONK A JEVINGTON, EAST SUSSEX, CHE IDEÒ IL DESSERT NEL 1971. OGGI, UNA TARGA BLU ADORNA IL COTTAGE CHE UN TEMPO OSPITAVA IL RISTORANTE THE HUNGRY MONK, CELEBRANDO IL SITO COME IL "LUOGO DI NASCITA DELLA TORTA BANOFFI", CON LA 'I'. IL NOME DOVEVA ESSERE UNA CRASI TEMPORANEA TRA LE PAROLE BANANA E TOFFEE (CARAMELLO MOU), MA PIACQUE MOLTISSIMO E RIMASE. IL DOLCE ORA È COMUNEMENTE SCRITTO BANOFFEE IN TUTTO IL MONDO. ALCUNE VERSIONI DELLA RICETTA INCLUDONO CIOCCOLATO, CAFFÈ O ENTRAMBI.



Polpettoni E CONTORNI

LA RUSTICA SEMPLICITÀ DEGLI IMPASTI PIÙ RICCHI E DEI GUSTOSI RIPIENI SI RINFRESCA CON INDOVINATI MIX DI ORTAGGI, ERBE, AROMI E TOCCHI FRUTTATI

a cura di Francesca Romana Mezzadri, foto di Maurizio Lodi


1


2

TACCHINO, TONNO E UOVA DI QUAGLIA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

600 g di carne macinata di tacchino – 120 g di tonno sott'olio sgocciolato – 50 g di rucola – 1 uovo – 40 g di pecorino grattugiato – 2 cucchiai di pangrattato – 10 uova di quaglia sode sgusciate – 1 mazzetto di prezzemolo – 2 cucchiai di semi di sesamo – 1 vasetto di yogurt intero – 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro – 1/2 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Amalgamate in una ciotola la carne con il tonno sminuzzato, l'uovo sbattuto, il pecorino, il pangrattato, un po' di prezzemolo tritato, l'aglio sbucciato e tritato e la rucola spezzettata (tenetene da parte una manciatina per la salsa). Regolate di sale e pepate.
2 Stendete il composto su un foglio di carta da forno unto d'olio e affondatevi le uova di quaglia, a distanza regolare. Aiutandovi con la carta formate un cilindro, cospargetelo con i semi di sesamo e riavvolgetelo nella carta chiudendola a caramella.
3 Trasferite il polpettone in una teglia, con un filo d'olio, e infornatelo a 180° per 40 minuti. Toglietelo dalla carta e cuocete altri 10 minuti. Intanto, frullate lo yogurt con il concentrato di pomodoro, 2 cucchiai di olio, un pizzico di sale e di pepe e le foglie di rucola tenute da parte. Servite il polpettone con la salsina ottenuta.

GRATIN DI ZUCCHINE E COSTE AL FINOCCHIETTO

Sciacquate 2 zucchine, spuntatele e tagliatele a fettine per il lungo. Lavate 6 foglie di coste e tagliatele a pezzi lunghi circa quanto le fette di zucchina. Scottate le verdure a vapore per 5-6 minuti. Imburrate una pirofila, strofinatela con 1/2 spicchio d'aglio e sistematevi le verdure, alternandole a pezzetti di crescenza (150 g). Cospargete con 20 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato, 1 cucchiaino di semi di finocchietto, qualche fiocchetto di burro e pepate. Infornate a 200° per 10 minuti circa, passando alla modalità grill negli ultimi istanti.



CARNI MISTE, PROSCIUTTO E PATATE

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 60 MINUTI
305 CAL/PORZIONE

600 g di carni macinate miste (vitello, maiale) – 100 g di prosciutto cotto – 2 patate medie – 1 uovo – 60 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 100 g di scamorza affumicata – 1/2 spicchio d'aglio – 1 mazzetto di timo – 40 g di pangrattato – 2 fette di pancarrè – 1/2 bicchiere di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lessate le patate, sbucciatele, schiacciatele, salate, pepate e mescolate. Tritate l'aglio con il timo e unitene un cucchiaino al composto di patate. Sgusciate l'uovo, separate albume e tuorlo, unite quest'ultimo alle patate con metà del parmigiano, la scamorza a dadini e il pangrattato.
2 In una ciotola, amalgamate il prosciutto tritato con la carne, l'albume, il parmigiano rimasto e la mollica del pane sbriciolata. Regolate di sale e pepate.
3 Stendete il composto su un foglio di carta da forno unto d'olio, formate un rettangolo e disponete al centro, per il lungo, il mix di patate e, aiutandovi con la carta, chiudete a caramella. Sistemate il polpettone in una teglia, con un filo d'olio. Infornatelo per 20 minuti a 180°, toglietelo dalla carta, bagnate con il vino e proseguite la cottura per altri 20 minuti circa.



CAROTINE MARINATE AL FORNO

In una ciotolina preparate un'emulsione con 6 cucchiai di salsa di soia, 4 cucchiai di aceto balsamico, un pizzico di sale, 2-3 spicchi d'aglio non sbucciati, leggermente schiacciati, e una manciatina di foglie di timo. Versatela su 600 g di carotine raschiate, tagliate a metà per il lungo e disposte in una pirofila. Lasciatele marinare per mezz'ora. Eliminate una parte del liquido della marinata e unite alle carotine 4 scalogni, pelati e tagliati a spicchi. Infornate le carotine a 200° per 25-30 minuti, rigirandole di tanto in tanto, finché saranno leggermente caramellate. Guarnite con timo fresco.



AVOCADO, FINOCCHI E POMPELMO

Tagliate a metà 1 avocado, privatelo del nocciolo, sbucciatelo, affettatelo e spruzzate le fettine con il succo di 1/2 limone. Mondate 1 finocchio (tenete da parte le barbe) e tagliatelo a fettine sottili. Pelate al vivo 2 pompelmi rosa e ricavate gli spicchi, lavorando su un piatto fondo per raccogliere il succo. Emulsionate il succo di pompelmo con quello di un altro 1/2 limone, 6 cucchiai d'olio, le barbe del finocchio tritate, sale e pepe. Riunite gli ingredienti in una ciotola e condite con l'emulsione.



POLLO, ZUCCHINE ALLE ERBE E LIMONE

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
220 CAL/PORZIONE

500 g di carne macinata di pollo – 80 g di speck a fettine – 3 zucchine – 1 uovo – 2 fette di pancarrè – latte – 30 g di grana padano Dop grattugiato – 1 mazzetto misto di timo, erba cipollina e maggiorana – 1 limone non trattato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sciacquate le zucchine e spuntatele. Grattugiatene 2 con una grattugia a fori grossi, raccoglietele in un colapasta, salatele leggermente e lasciatele sgocciolare per 15 minuti. Tagliate la zucchina rimasta a bastoncini. Sbriciolate le fette di pane e spruzzatele con poco latte.
2 In una ciotola, sbattete l'uovo con il grana, le erbe tritate, 1 pezzetto di scorza di limone, sale e pepe. Amalgamatevi la carne; incorporate le zucchine grattugiate e il pane, strizzati.
3 Stendete il composto su un foglio di carta da forno unto d'olio, formando un rettangolo. Sistemate al centro, per il lungo, i bastoncini di zucchina, richiudetevi sopra la carne e formate il polpettone, aiutandovi con la carta. Riaprite il cartoccio, coprite il polpettone con le fettine di speck, riavvolgetevi intorno la carta e chiudete a caramella. Cuocete in forno a 180° per mezz'ora. Eliminate la carta e cuocete per altri 10 minuti. Servite, se vi piace, con zucchine a nastro.





L'universo è infinito.
Noi ne esploriamo la parte più buona.





Uovo in camicia su crema di cavolo e Amaretti La Sassellese



ricetta per 4 persone
300 g di cavolo viola
4 uova fresche
1 spicchio d'aglio
olio
4 Amaretti morbidi La Sassellese

Tagliare il cavolo finemente. Scaldare un filo d'olio in un pentolino con uno spicchio d'aglio intero. Versare cavolo nel pentolino e aggiungere subito il sale, coprendo con acqua.
Per preparare l'uovo in camicia è bene utilizzare un contenitore alto e stretto. Aprire l'uovo facendo attenzione nel mantenere il tuorlo intero. Creare un vortice nell'acqua con una schiumarola e tuffare l'uovo, a fuoco non troppo alto, girando ancora per pochi secondi. Appena cotto scolare. Versare il cavolo cotto nel frullatore, aggiungendo un goccio d'olio, un pizzico di sale e un cucchiaio di acqua. Frullare fino a raggiungere un'emulsione omogenea e densa. Servire su piatto fondo: versare la salsa, adagiare l'uovo in camicia e, infine, sbriciolare una parte di **Amaretto morbido La Sassellese** sul piatto e guarnire con una parte intera di amaretto, una foglia di menta e un filo d'olio a crudo.

Chef: Mattia Poggi

Prova questa e altre ricette spaziali sul sito La Sassellese!









www.sassellese.it

CURIOSITAS

Mode e manie

KITCHEN REMIX

di Monica Pilotto

Ogni mese nuovi protagonisti sulla tavola e in cucina: piatti, tovaglie, piccoli elettrodomestici che rendono speciali i momenti di convivialità





Lo stampo in ceramica resistente, con l'esterno smaltato in rosso ciliegia, è multifunzionale: usando la parte meno fonda come coperchio, diventa una rostiera nella quale cuocere pietanze salate o dolci. Un esempio? La ciambella ai semi di papavero, di cui trovate la ricetta nel libretto incluso che raccoglie le indicazioni per diverse preparazioni. Capovolto, si può usare per far lievitare e cuocere una pagnotta fragrante e con la crosta croccante (€ 99,90). **Tescoma**

Attenta all'ambiente, la caraffa Balloon è realizzata con plastiche bio-based da fonti rinnovabili, non fossili e 100% riciclabili, così come i bicchieri e le ciotoline per snack della stessa collezione Dolcevita. La caraffa da 2 litri ha forma armoniosa e avvolgente: il manico ergonomico e trasparente quasi scompare accanto al corpo ametista, disponibile anche nei colori ambra, turchese e smeraldo. Balloon, design Pio e Tito Toso, è proposta anche in versione trasparente con manico bianco o corpo bianco con manico trasparente (€ 29,90). **Guzzini**

Preparata con semplici ingredienti, la pasta fatta in casa ha tutto un altro gusto. Bastano farina, uova e la macchina Atlas 150 con la quale sperimentare diversi formati di pasta: sfoglia, fettuccine, tagliolini e, con l'aggiunta di altri 11 accessori, pure bigoli, linguine, pappardelle e ravioli. In alluminio colorato o in acciaio cromato, ha maniglia e morsetto in acciaio cromato e Abs più regolatore con 10 posizioni per vari spessori di sfoglia (€ 122,90). **Marcato**

Un anticipo della primavera si coglie nella collezione Rose Garden di **Villeroy&Boch** grazie alle sfumature pastello, leggere come veli, e ai rosa tenui in gradazione dal lilla al rosa più intenso, che evocano la prima fioritura di un rigoglioso roseto; Il piatto segnaposto (diam. cm 32x 2,5h; € 42,90) è in porcellana bianca di alta qualità, così come la tazzina caffè espresso (€ 16,90 più piattino € 14), entrambi lavabili in lavastoviglie.

Anche l'occhio vuole la sua parte! E cosa c'è di più bello della prima visione di legumi, semi, peperoncini e tanto altro ancora, tutti a portata di mano e conservati in barattoli di vetro borosilicato che riportano piccoli decori; chiusi da un'elegante sfera in sughero, fanno bella mostra di sé sulle mensole in cucina (40 cl, € 12,90 e 60 cl, € 15,90); i barattoli fanno parte della nuova collezione PositiveTime che comprende un mix di oggetti utili e creativi per la tavola e la cucina, da usare ogni giorno, da mattina a sera. **Wald**

Progettato per essere sicuro e sostenibile, il tostapane Eco Conscious Edition è in plastica a base biologica ottenuta da fonti rinnovabili, priva di Pvc e Bfr; oltre ad abbrustolire il pane con 8 livelli di doratura, grazie alla griglia integrata scongela e riscalda panini e croissant; è dotato di vassoio raccogli-briciole rimovibile per facilitare la pulizia e di funzione di spegnimento automatico per una maggiore sicurezza (830W, cm 16,2 x28,5x19,9h, € 64,99). **Philips**





Spätzle

TRA LE SPECIALITÀ PIÙ TIPICHE DELL'ALTO ADIGE, SONO MORBIDI GNOCCHETTI DAVVERO FUORI DALLA NORMA: DI FORMA IRREGOLARE E SENZA PATATE

testi di Paola Mancuso, in cucina Elena Tettamanzi, foto di Laura Spinelli, scelta del vino di Sandro Sangiorgi









Come e forse più di altre regioni liminari del nord Italia, la gastronomia dell'Alto Adige risente fortemente delle influenze dei territori al di là del vicino confine, con specialità comuni anche ad Austria e Germania. Soprattutto per quanto riguarda i primi, che prevedono gnocchi di tipologia piuttosto lontana da come siamo abituati a gustare nelle altre regioni, in primis perché escludono l'utilizzo della patata. Basti pensare agli arcinoti canederli (i knödel, la cui radice tedesca significa proprio "gnocco"), grossi e rustici, a base di pane raffermo, a cui si aggiungono gli spätzle, più piccoli e "gentili", originari della bassa Germania e diffusi anche in Svizzera e Alsazia.

Il termine, originario del dialetto parlato in Svevia e Baviera che letteralmente significa "passerotti", pare sia dovuto alla forma, ma anche al fatto che in Germania si usano tradizionalmente come contorno a piatti a base di carne di cacciagione da piuma, ricchi di intingolo per comporre robusti piatti unici.

Si tratta di una semplice pastella fatta con pochi ingredienti e qualche variante, come quella "verde" che prevede l'aggiunta di spinaci (un tempo con erbe spontanee) proposta in queste pagine: farina di grano tenero (a volte mixata con grano saraceno), uova e acqua (talvolta sostituita da latte o più raramente a birra), che viene fatta cadere nell'acqua bollente attraverso l'apposito Spätzlehobel, un attrezzo a metà tra una grattugia a fori grossi e una mandolina, in modo da ottenere la tipica forma a goccia e irregolare degli gnocchetti tirolesi. Ed è proprio la forma che li caratterizza. Nelle cucine contadine di un tempo, venivano fatti con l'aiuto di due soli strumenti basici, tagliere e coltello, oltre a un'abilissima manualità: l'impasto veniva steso sulla superficie di una tavoletta di legno bagnata in acqua calda e rapidamente tagliato a striscioline con la lama di un coltello, facendole cadere nell'acqua bollente.

Una ricetta antichissima, riconducibile a quella descritta da Francesco Leonardi nel suo *Apicio moderno* del 1790 come "gnocchi all'acqua". L'impasto consiste in un mix di acqua (o latte), burro, farina e uova che veniva tuffato a cucchiaiate in acqua bollente, attendendo che si gonfiasse prima di scolarlo e servirlo con burro e formaggio. Per oltre un secolo questa ricetta degli gnocchi rimase la più diffusa e si ritrova ancora quasi identica agli inizi del Novecento nel poderoso *Manuale pratico di cucina, pasticceria e credenza per l'uso di famiglia* di Giulia Lazzari Turco, pubblicato nel 1904 e ristampato più volte, dove la scrittrice trentina, pioniera della letteratura gastronomica al femminile, descrive dozzine di ricette di gnocchi ("alla tedesca", "all'italiana"), senza patate.



BERE GIUSTO

TRA GLI ASPETTI PIÙ UTILI A DETERMINARE IL VINO PER L'ACCOSTAMENTO C'È LA COTTURA, IN PARTICOLARE COME SI AIUTA L'IMPASTO A CADERE NELL'ACQUA BOLLENTE. LA CRESCITA IN VOLUME DEGLI SPÄTZLE PERMETTE LORO DI AFFRONTARE LA SALSA SENZA SCOMPARIRE, MA ANZI VEDENDO GRATIFICATE LE ESPRESSIONI TATTILE E SAPIDA. IL VINO CHARDONNAY DELL'AZIENDA GRAWU PUÒ VIVERE LA MEDESIMA ESPERIENZA, LO PERCEPIAMO SALIRE AMPIO NEL PROFUMO ED ENTRARE IN BOCCA CON QUEL PIZZICO DI OPULENZA CHE CI CONSERVA INTATTO IL RICORDO DEL COMPOSTO DI SPINACI.

INTERVISTA



Gallo Rosso / Pentagon Studios

Sapori di maso

DA QUASI 15 ANNI, EVI MESSNER E IL MARITO MATTHIAS PORTANO AVANTI IL MASO RIELINGER (RIELINGER.IT), VOCATO DA TRE GENERAZIONI ALLA PRODUZIONE DI VINI, ORA CERTIFICATI BIO, EREDITATO DA PAPÀ MESSNER. EVI È ANCHE CUOCA ALL'OSTERIA DEL MASO, CHE APPARTIENE AL CIRCUITO GALLO ROSSO (GALLOROSSSO.IT). UN ALTRO FIORE ALL'OCCHIELLO DELL'AZIENDA AGRICOLA È INFATTI L'ALLEVAMENTO DI BOVINI E MAIALI, ED EVI È MOLTO ABILE NEL CUCINARE CON GUSTO I VARI TAGLI DI CARNE, FRATTAGLIE COMPRESE (CUORE, TRIPPA, MILZA), CHE VENGONO SERVITI ALL'OSTERIA, PERCHÉ NIENTE VA SPRECATO.

COME PREPARA I SUOI SPÄTZLE?

ALL'OSTERIA PREPARO QUELLI BIANCHI E UTILIZZO UNA MISCELA DI FARINE (00, DI GRANO SARACENO E INTEGRALE) CON L'AGGIUNTA DI UOVA, SALE E ACQUA. LI SERVO NON COME PRIMO, MA COME CONTORNO PER ACCOMPAGNARE LE PIETANZE DI CARNE COME IL CLASSICO GULASCH, MA ANCHE L'AGNELLO. QUELLI VERDI CON SPINACI LI PREPARO INVECE PER LA FAMIGLIA, IN PARTICOLARE PER I MIEI FIGLI. LI CONDISCO CON PROSCIUTTO O CON SPECK DI NOSTRA PRODUZIONE E LA PANNA CHE FORNISCE LA LATTERIA SOCIALE LOCALE.

LI PREPARA A MANO?

CERTAMENTE, CON L'APPOSITO ATTREZZO SONO FACILI DA FARE E LA COTTURA È MOLTO VELOCE, PIÙ DELLA PASTASCIUTTA. HO PROVATO A UTILIZZARE LO SCHIACCIAPATATE, CHE ALCUNI USANO COME ALTERNATIVA, MA NON CI RIESCO.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

UNA SELEZIONE DI LOCALI DEL TERRITORIO CHE OFFRONO QUESTA E ALTRE SPECIALITÀ TRADIZIONALI.

MASO RIELINGER
Siffianer Leitach 7, Collalbo/ Renon (Bz), tel. 0471356274
A UNA VENTINA DI KM DA BOLZANO, È IL MASO DI EVI E MATTHIAS MESSNER, CON VISTA SULLE DOLOMITI E CIRCONDATO DAI PROPRI VIGNETI. L'OSTERIA, APERTA A PRANZO NEI WEEKEND, OFFRE CANEDERLI, SCHLUTZER (RAVIOLI) RIPIENI CON INGREDIENTI SECONDO LA STAGIONE E PIETANZE DI CARNE DI PRODUZIONE PROPRIA, ACCOMPAGNATA DAGLI SPÄTZLE. L'AGRITURISMO OFFRE ANCHE OSPITALITÀ IN 4 APPARTAMENTI ATTREZZATI CON CUCINA.

CAVALLINO BIANCO
Via Bottai 6, Bolzano, tel. 0471973267
IN CENTRO, È TRA LE TAVOLE STORICHE DELLA CITTÀ, E HA ALLE SPALLE OLTRE CINQUANT'ANNI DI ATTIVITÀ A GESTIONE FAMILIARE. IL LOCALE D'INVERNO ACCOGLIE GLI OSPITI NELLE CARATTERISTICHE STUBE, DOVE SI GUSTA UN MENU DI TRADIZIONE TIROLESE: DAGLI SPÄTZLE AI CANEDERLI CON SPECK COME PRIMO, DAL BOLLITO CON RAFANO E VERDURE, ALL'IMMANCABILE WIENER SCHNITZEL (COTOLETTA DI VITELLO IMPANATA E FRITTA VIENNESE) COME SECONDO.

RIFUGIO RUDI HÜTTE
Prati di Croda Rossa, Sesto (Bz) tel 0474710063, 0474712023
IMMERSO IN UN MAGNIFICO PAESAGGIO DI BOSCHI E MONTAGNE MAESTOSE, È UN RIFUGIO APERTO 50 ANNI FA RAGGIUNGIBILE ANCHE CON L'OVOVIA DI CRODA ROSSA. OFFRE OTTIMI PIATTI DI MONTAGNA: CANEDERLI, SPÄTZLE, SPEZZATINO DI CAPRIOLO, POLENTA CON FUNGHI E DOLCI FATTI IN CASA.


1


5


2


4


6


3

SPÄTZLE DI SPINACI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI

250 g di spinaci – 250 g di farina 00 – 3 uova – noce moscata – 1 mazzetto di erba cipollina – 100 g di speck a fette spesse – 250 ml di panna fresca – 30 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate le foglie di spinaci e, senza sgrondarle troppo, trasferitele in una padella; coprite con un coperchio e fatele appassire a fuoco moderato. Quindi, frullatele con il mixer a immersione.
2 Trasferite gli spinaci in una ciotola capiente, aggiungete le uova, un pizzico di sale e amalgamate bene con una frusta. Versate 100 ml d'acqua, mescolando, e insaporite con una grattata di noce moscata.
3 Incorporate la farina, poca per volta, avendo cura di non formare grumi. Tenete da parte l'impasto e fatelo riposare.
4 Preparate il condimento: sminuzzate con il coltello l'erba cipollina e tagliate a listarelle lo speck.
5 In una padella scaldate il burro con poco olio. Fatevi rosolare lo speck finché sarà croccante, poi unite la panna, l'erba cipollina, sale, pepe e lasciate addensare a fuoco moderato.
6 Portate a ebollizione un tegame di acqua salata, ponetevi sopra l'attrezzo per gli spätzle e versate nell'apposito scomparto il composto preparato; fate scorrere avanti e indietro l'attrezzo in modo che l'impasto cada nell'acqua attraverso i fori. Quando gli spätzle inizieranno a salire in superficie, scolateli con un mestolo forato e trasferiteli man mano direttamente nel condimento di panna e speck. Fateli saltare per pochi istanti, pepate a piacere e servite.

sale&pepe shopping

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

DADO VEGETALE BAUER

CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Pensato per chi ama la bontà e l'attenzione per il dettaglio, il Dado Vegetale Bauer con olio extravergine di oliva rende ogni piatto un vero capolavoro. Preparato con ortaggi di prima scelta, il Dado Vegetale Bauer è senza glutine e senza lattosio, un pratico cubetto ideale per realizzare ricette saporite dal gusto naturale, per preparare un brodo vegetale da assaporare in purezza, per squisiti primi piatti o anche per secondi di pesce e di carne.



SALMONE

SELVAGGIO DELL'ALASKA

Naturale e sostenibile, il salmone selvaggio dell'Alaska nasce e cresce libero nutrendosi nelle acque incontaminate dell'Oceano Pacifico dell'estremo nord, ha una consistenza soda e compatta ed è ricco di Omega 3, acidi grassi polinsaturi a catena lunga. Inoltre è ideale affumicato, a crudo, in padella, al forno e alla griglia. Tutte le cinque varietà (King/Reale, Coho/Argentato, Sockeye/Rosso, Keta e Pink/Rosa) garantiscono eccellente qualità e gusto a tavola.

MONTOSCO

LE SPEZIE IMPILABILI

Belle, pratiche e colorate, le spezie impilabili Montosco sono ideali per chi cerca di portare i profumi ed i colori delle spezie in cucina risparmiando spazio. L'origano bio di filiera Montosco viene coltivato nei campi della filiera italiana in Calabria, lavorato entro le 24 ore dal raccolto per preservarne al massimo i profumi e confezionato in un vasetto originale dotato di salva freschezza, così da trattenere l'aroma fino al momento dell'apertura.



Alce Nero

BEVANDE VEGETALI BIOLOGICHE

Alce Nero rilancia la gamma bevande vegetali biologiche, un'importante alternativa al latte tradizionale. Ideali per chi è intollerante al lattosio, sono preparate con riso, soia, avena, farro e mandorla italiani. Prodotte con solo ingredienti biologici coltivati in Italia, naturalmente prive di lattosio, senza zuccheri aggiunti e addensanti. Bevute fredde, sono gustose e piacevoli, mentre con l'aggiunta di orzo, caffè o cacao diventano ideali per la colazione.



Valpolicella Ripasso Superiore Doc

Campobrun

Campobrun si trova in un territorio da sempre vocato alla produzione dei grandi vini rossi della Valpolicella.
Il Valpolicella Ripasso Superiore Doc rappresenta non solo un'eccellenza enologica ma anche un viaggio attraverso la maestria artigianale e l'amore per la tradizione vinicola. Questo vino incarna l'arte di unire la modernità dell'enologia con le radici profonde della cultura vinicola, regalando a chi lo degusta un'esperienza indimenticabile.





MADAMA OLIVA

GRANMIX

Olive fresche, condite con peperoni a filetti, basilico e aroma di limone, per un vortice di gusto e freschezza, pensate per il momento dell'aperitivo. Novità assoluta sul mercato italiano, si tratta delle migliori cultivar greche con una nuova ricetta e comprendono le olive verdi Halkidiki, che nascono nella zona di Salonicco dalle terre che si allungano nel mare Egeo e le nere Kalamata, coltivate tra il mare e le colline a sud del Peloponneso. Confezione con plastica riciclata al 100%.

acciughe di Liguria

MORBIDE E PROFUMATE
MANTENGONO
IL SAPORE DELICATO
E LA CONSISTENZA
GOLOSA ANCHE
CONSERVATE SOTTO SALE
O SOTT'OLIO.
IL SEGRETO STA NELLA
TECNICA DI PESCA E
DI LAVORAZIONE CHE
LE RENDE UNICHE
E IRRINUNCIABILI:
FRITTE O STUFATE

a cura di Silvia Bombelli, testo di Riccardo Lagorio, foto reportage di Felice Scoccimarro, foto dei piatti di Laura Spinelli, in cucina Elena Tettamanzi

Catturare le acciughe richiede tanta competenza, spiega il pescatore Giovanni Bignone (sotto): vengono attirate con le lampare e solo quando si dispongono a "pallone" si gettano le reti. A destra, Casarza Ligure.







SKABELI O SGABEI
pag. 100



Nell'ittiturismo di Guido Galletti si serve il suo pescato assieme a vino e verdure autoprodotti. Le acciughe sotto sale sono realizzate disponendole a strati nel vaso con un peso sopra, per tenerle coperte sotto la salamoia.



ACCIUGHE ALLA SALSA DI PINOLI, NOCI E SCORZA DI LIMONE

pag. 100

Non tutte le acciughe liguri possono essere certificate Igp, ma solo quelle pescate tra l'1 aprile e il 15 ottobre lunghe tra 12 e 20 cm come quelle lavorate da Fabio Bruno del laboratorio Maremosso a Casarza.





TESTAROLI AI CARCIOFI E ACCIUGHE

pag. 100



Le acciughe freschissime arrivano nel laboratorio l'Anciua di Michele Senno, eviscerate manualmente e lasciate riposare sotto al sale per 4 o 5 ore, vengono inserite a strati sovrapposti nelle arbanelle, i caratteristici barattoli in vetro.

Le acciughe fanno il pallone/che sotto c'è l'alalunga/se non butti la rete/non te ne lascia una". Fabrizio De Andrè seppe musicare il fenomeno a cui si assiste durante la cattura delle acciughe. Ma ci si può rivolgere a Giovanni Bignone, pescatore come la sua famiglia, da generazioni, nella rimessa di Genova Prà, per capire meglio cosa sia il pallone e la tecnica con la quale si cattura questo pesce, vanto della gastronomia ligure.

Bisogna premettere che la pescosità del Mar Ligure dipende dalla particolare orografia dei fondali, che riprendono la connotazione montana in superficie. Da valloni e canyon sotterranei le correnti convogliano i nutrienti verso il pelo dell'acqua: una pacchia per gli abitanti marini che vivono tra gli 80 e i 100 metri di profondità. "Di sera il peschereccio principale, dotato di sonar, prende a bordo due imbarcazioni più piccole senza motore e provviste di lampare", spiega Bignone. Le acciughe vengono intercettate dal sonar e in quel punto si ammarano i due natanti che mettono in funzione i potenti fari. La luce attira il banco di acciughe che si raccoglie in una sorta di sfera, il pallone cantato da De Andrè. "È a questo punto che caliamo una rete rettangolare con sugheri galleggianti nella parte alta e di piombi nella parte inferiore che si chiude attorno al pesce. Infine la rete viene issata a bordo", continua Bignone. Gesti antichi e accurati che la dozzina di equipaggi liguri ripete quasi ogni notte da metà marzo a fine settembre a poche miglia dalla riva.

Nel laboratorio di Michele Senno, L'Anciua, si seguono procedure arcaiche e azioni quasi di deferenza per conservare le acciughe. Il pesce arriva qui freschissimo, la pelle scintilla e il profumo di pesce fresco si diffonde nel locale. "I pesci vengono decapitati ed eviscerati manualmente con un unico gesto che lascia integro il corpo. Il tutto accanto all'acqua corrente, per rimuovere facilmente le piccole impurità residue. Poi, per qualche ora lasciamo le acciughe coperte di sale su una superficie forata, di modo che avvenga lo spurgo del sangue e degli umori", indica Senno. Dopo 4 o 5 ore, si parte con un'altra delicata operazione manuale: l'inserimento delle acciughe nelle arbanelle, i caratteristici barattoli in vetro. "Sul fondo va sparso il sale e la prima acciuga va posizionata con la schiena contro la parete. A seguire le altre in sequenza pancia contro schiena". A strati sovrapposti, intercalati da una generosa manciata di sale, si completa l'arbanella, "terminando con uno strato di sale più abbondante perché il fluido rilasciato dal pesce, rimontando, potrebbe lasciarlo senza protezione e danneggiare il prodotto. Dopo due settimane aggiungo un'apposita salamoia che impedisce l'ossidazione del contenuto. Dopo almeno 40 giorni, per un anno, le acciughe sono pronte al consumo", chiarisce Senno. In base ai gusti, una volta dissalate, le acciughe potranno essere consumate subito o messe sott'olio.

Il vicino laboratorio Maremosso è autorizzato a elaborare anche le acciughe sotto sale del Mar Ligure Igp. In questo caso le acciughe vengono catturate da pescatori autorizzati e anche la trasformazione e il confezionamento deve avvenire garantendo la tracciabilità e rintracciabilità su appositi registri. "Secondo il disciplinare di produzione le acciughe che possono diventare IGP vengono pescate tra l'1 aprile e il 15 ottobre" spiega Fabio Bruno, tecnico dell'azienda, e "anche le dimensioni del pesce devono rispondere a precisi parametri: la lunghezza è compresa tra 12 e 20 cm e a un kg di prodotto deve corrispondere un numero di acciughe compreso tra 35 e 50 individui".

A un'ora di strada, presso l'Ittiturismo 4488, aperto da Guido Galletti nel 2020, sembra di stare sulla prua di una nave che guarda Corniglia, all'interno del Parco Nazionale delle Cinque Terre. Alla magia del luogo si somma il fascino che ai tavoli si serve esclusivamente il pesce che incappa nelle sue reti, le verdure dell'orto e il vino prodotto in proprio. Galletti conferma che "non tutte le acciughe possono essere conservate sotto sale. Se di piccole dimensioni, per esempio, vengono corrotte dal sale con facilità". Disposte schiena contro pancia, le toglie dall'arbanella, pressata da un disco d'ardesia e un artistico sasso, le dissala passandole sotto un filo d'acqua e le condisce con l'olio dei terrazzamenti lì intorno. Il borbottio del mare arriva lontano, la sua fragranza si è condensata in questi filetti morbidi e compatti. Lui, Galletti, sguardo profondo, sta tornando dalla battuta di pesca con le prime acciughe della stagione. Saranno pronte per l'estate. Forse anche per questo abbozza un sorriso.

le nostre scelte

L'Anciua
Piazza della Contrada, 11r
Casarza Ligure (GE)
Telefono 3480039598

Maremosso
Via Provinciale per Novano, 24
Casarza Ligure (GE)
Telefono 018547091

Ittiturismo 4488
Località Siggio
Corniglia (SP)
Telefono 3339060403

Giovanni Bignone,
Rimessaggio al porto di Genova Pra',
Telefono 3454927848.







SKABELI O SGABEI (PANE FRITTO ALLE ACCIUGHE)

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

200 g di acciughe salate - 300 g di farina "0" – 100 ml di acqua minerale frizzante – 100 ml di latte – 8 g di lievito di birra fresco – 30 g di prescinseua o di formaggio tipo stracchino – 7 dl di olio extravergine d'oliva – 1 albume – 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco – sale

1 Fate intiepidire 7-8 cucchiai di latte (30° circa) e scioglietevi il lievito. Versate la farina sulla spianatoia, formate una fossetta al centro e unitevi il lievito sciolto, la prescinseua, 2/3 del latte rimasto e l'acqua frizzante. Iniziate a impastare gli ingredienti e dopo alcuni istanti salate. Se necessario, versate altra acqua per ottenere un impasto morbido. Impastate energicamente per 15 minuti fino a ottenere un impasto liscio e non appiccicoso. Mettetelo in una grande ciotola unta di olio, copritelo con un telo bagnato in acqua calda e strizzato, senza che tocchi l'impasto, e lasciatelo lievitare per circa due ore in luogo tiepido e asciutto (25°-28°). Il volume dovrà più che raddoppiare.
2 Intanto sciacquate le acciughe in abbondante acqua, poi lasciatele in ammollo in circa 2 l di acqua acidulata con l'aceto per almeno mezz'ora. Privatele della lisca e dividetele a filetti. Prendete un pezzo di impasto, stendetelo sottile (2-3 mm circa) e tagliatelo a strisce larghe 3-4 cm e lunghe 14-18 cm. Ponete un filetto di acciuga da un lato, spennellate i bordi con l'albume sbattuto, risvoltate sopra la pasta rimasta libera in modo da formare un raviolo stretto e lungo 7-9 cm. Sigillate i bordi schiacciandoli con una forchetta e proseguite allo stesso modo finché avrete terminato la pasta.
3 Scaldate l'olio in una larga padella e friggete alcuni "skabeli" per volta. Appena tenderanno a dorarsi da un lato, voltateli dall'altro. Estraeteli con una schiumarola e sgocciolateli su carta assorbente. Serviteli caldi.

ACCIUGHE ALLA SALSA DI PINOLI, NOCI E SCORZA DI LIMONE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
680 CAL/PORZIONE

250 g di acciughe salate – 1 filoncino di pane casereccio – 300 g di focaccia bianca – 20 g di pinoli – 20 g di noci – 1 manciata di prezzemolo – 5-6 rametti di maggiorana o di origano fresco – 1 limone non trattato – 2-3 rametti di timo limoncino – 1 spicchio di aglio – 200 ml di vino bianco secco – 1/2 bicchiere di aceto – olio extravergine di oliva

1 Sciacquate le acciughe in abbondante acqua acidulata con l'aceto, trasferitele in una ciotola capiente con 2 l di acqua fredda, aggiungete il vino bianco e lasciatele in ammollo almeno per 30 minuti, finché si saranno ammorbidite (quelle più grandi si può arrivare anche un paio d'ore odi riposo). Scolatele, tamponatele e sfregatele delicatamente con carta da cucina. Privatele della lisca e dividetele a filetti.
2 Riducete i pinoli e le noci in granella, in parte fine e in parte un po' più grossa. Sfogliate il timo, la maggiorana e il prezzemolo e tritate le foglioline con l'aglio sbucciato. Mettetele in una ciotola e mescolate. Versate un filo di olio sul fondo di un recipiente in vetro, sistemate uno strato di acciughe, cospargete con una presa del composto preparato, grattugiate un po' di limone e proseguite allo stesso modo con altri strati fino a esaurire le acciughe e il trito aromatico. Fate riposare per qualche ora in frigorifero.
3 Tagliate il pane a fette e fatelo tostare. Tagliate la focaccia a pezzi rettangolari e scaldatela. Servite il pane e la focaccia con le acciughe preparate.

TESTAROLI AI CARCIOFI E ACCIUGHE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
390 CAL/PORZIONE

500 g di testaroli artigianali pronti – 100 g di acciughe salate – 4 carciofi spinosi – 4 spicchi d'aglio – 4 ciuffi di prezzemolo – 4 rametti di maggiorana – 50 ml di vino bianco – 1 limone non trattato – olio extravergine di oliva – sale

1 Sciacquate le acciughe, lasciatele in ammollo in abbondante acqua per 15 minuti, privatele delle lisca e dividetele a filetti. Recidete la parte più dura del gambo dei carciofi e pelate la parte tenera senza separarla dal fiore. Staccate le foglie esterne, recidete la sommità, divideteli a metà, eliminate il fieno interno e immergeteli man mano in abbondante acqua acidulata con il succo di 1/2 limone. Affettate i carciofi molto sottili, irrorandoli man mano che procedete con qualche goccia di limone, mescolando le fettine.
2 Sbucciate l'aglio, dividete gli spicchi a metà, privateli dell'eventuale germoglio e tritateli finemente. Scaldate 5-6 cucchiai di olio in una larga padella, unite l'aglio tritato e i filetti di acciughe spezzettati. Scaldate il tutto per qualche minuto, finché le acciughe inizieranno a sciogliersi schiacciandole con una forchetta. Aggiungete i carciofi, saltateli per pochi minuti, fino a quando saranno teneri, e sfumate con il vino, fate evaporare e cuocete ancora per 2-3 minuti.
3 Tagliate i testaroli a losanghe, cuoceteli per qualche minuto in abbondante acqua leggermente salata in ebollizione. Scolateli, versateli nella padella con il condimento e un filo d'olio. Saltateli per qualche istante cospargendoli con le erbe tritate e servite subito.

Pagine di curiosità e gola

PERLE ENOLOGICHE E INFUSI PREZIOSI, MIELI ITALIANI E SFUMATURE DEL GUSTO, TANTE INSALATE E PASTICCERI AI FORNELLI

di Francesca Tagliabue

FILOSOFIA E SCIENZA DEL GUSTO

Dolce, salato, acido, amaro, umami: fondamentali per capire i legami tra nutrizione e cultura, scienza e cucina. Il gusto in tutte le sue possibili declinazioni, storiche, scientifiche (altri animali inclusi), ambientali.

De Gustibus, Topic, a 22 €





IL RAFFINATO MONDO DEL TÈ

È la bevanda più consumata del pianeta, ma anche e soprattutto è un'esperienza condivisa tra culture e tradizioni diverse. Le origini, la storia, i metodi di infusione usati nel mondo, tè freddi e cocktail.

L'arte del tè, Il Castello, a 18 €

UN VIAGGIO TRA I FILARI DELL'ORTO

La varietà di frutta e verdura che ogni stagione ci offre, trattata e preparata in vari modi, per dar vita a consistenze e sapori diversi e inaspettati in veri pasti completi.

Insalate per un anno, Guido Tommasi, a 25 €





CONOSCERE IL NETTARE DELLE API

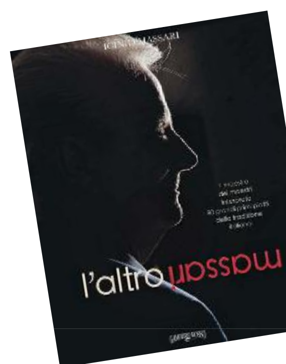
Tutte le tipologie di miele presenti in Italia, con un excursus su i mieli più utilizzati e meno conosciuti, guidati da un esperto di analisi sensoriale del miele. E tante ricette, una per tipo!

A prova di... Miele, ricette di Tiziana Colombo, Trenta, a 18 €

IGINIO MASSARI ENTRA IN CUCINA

...e svela il suo amore per i primi piatti: i classici della tradizione italiana – pasta fresca, gnocchi, lasagne, risotti in 80 ricette, trattati con rigore e passione.

L'altro Massari, Gambero Rosso, a 28,90 €





COMBATTERE IL FOOD WASTE

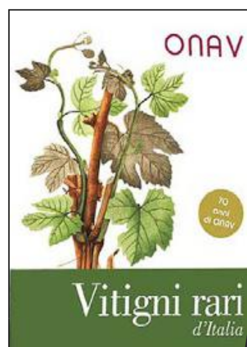
Ridurre lo spreco alimentare si può: ecco come reinventare quanto finora percepito come "scarto" (bucce, torsoli, baccelli, gambi e foglie) grazie a 90 ricette creative e gustose.

Io Cucino a Scarto Zero, Il Castello, a 24 €

IDENTITÀ DA SALVARE

Cento vitigni minori, rari, quelli che rendono uniche la viticoltura e l'enologia italiane dal punto di vista ampelografico, storico, enologico e sociale. Raccontati e spiegati con tutte le info e gli abbinamenti.

Vitigni rari d'Italia, Onav, a 30 €





LA CUCINA MENEGHINA

La gastronomia e il costume culinario di Milano. Storia, aneddoti, ingredienti, tecniche, prodotti di una cucina immersa nella cultura milanese, in 160 ricette illustrate.

La cucina milanese, Hoepli, a 24,90 €



PRIMITIVO *di Manduria*

È CALDO E INTENSO SIN DALLA VERSIONE IN ROSA, CHE SI RIVELA PERFETTA PER ANTIPASTI E PRIMI MEDITERRANEI; QUELLA TRADIZIONALE, CON COLORE E PROFUMO PROFONDI, VUOLE CARNI SAPIDE, MENTRE L'ECCEZIONALE INTERPRETAZIONE DOLCE AFFRONTA PERSINO I DESSERT AL CIOCCOLATO

a cura di Enza Dalessandri, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkémia



BOMBETTE ALLA GRIGLIA CON SALSA ALLA PAPRICA

pag.106

l'abbinamento

L'ACCOSTAMENTO A QUESTO PIATTO SI GIOCA SU EQUILIBRI SOTTILI, INFATTI AI VINI NON BASTANO UN ODORE CONCENTRATO E UN SAPORE ALTRETTANTO MUSCOLARE O, MEGLIO, SE AVESSERO SOLO QUELLI FINIREBBERO SU UN BINARIO MORTO, MENTRE IL CIBO È SULL'ALTA VELOCITÀ. LA RICCHEZZA DEL CORPO È INUTILE SE PRIVA DI UN'ADEGUATA SALINITÀ E DI UNA VITALE FRESCHEZZA, INOLTRE LA PRESENZA SULLA LINGUA È MEGLIO SIA DIFFUSA INVECE DI COLPIRE FORTE SOLO QUANDO IL LIQUIDO ENTRA IN BOCCA. IL **PRIMITIVO DEL SALENTO DE L'ARCHETIPO** HA MOVIMENTI IDEALI E, SORRETTO DALLA CORRISPONDENZA GUSTO-OLFATTIVA, ESPRIME A TRATTI UNA FUSIONE CON IL RIPIENO DEGLI INVOLTINI, UN ATTIMO PRIMA DEL RIUSCITO CONFRONTO CON L'INVOLUCRO. L'**UNODINOI DELLA TENUTA MACCHIAROLA** HA UNO SVILUPPO PARTECIPE SULLA LINGUA E SI PORTA DIETRO IL SOFFIO DEI FRUTTI E DEI FIORI, COME A INGENTILIRE LA GAGLIARDA RICCHEZZA DELLE BOMBETTE E A PREMIARE LA PAZIENZA DELLE SENSAZIONI FINALI. L'**OLD VINES DI MORELLA** POTREBBE FAR SCOMPARIRE IL GUSTO DELLA CARNE E INVECE SI ACCOMODA CON CALMA E LO RICHIAMA CON ASSOLUTA CONVINZIONE.

Al vitigno Primitivo è stato già dedicato un servizio, quattro anni fa, quando ne trattammo la denominazione che coincide con Gioia del Colle, località vicina a Bari. Indagammo sull'origine dalmata del Primitivo e sul suo arrivo nella Murgia settentrionale, il primo luogo di approdo italico. In questo numero affrontiamo la zona di Manduria che ha rivelato il vitigno/vino al mondo e ne ha ispirato la diffusione in California, dove si chiama Zinfandel.

Siamo comunque rimasti in Puglia, spostandoci di cento chilometri a sud, nelle terre dell'assolato golfo di Taranto, calde e, nello stesso tempo, ventilate grazie alla posizione a cavallo fra i due mari, lo sguardo allo Ionio e le spalle all'Adriatico. Per capire la differenza, possiamo dire che gli aspetti salienti del vino di Gioia del Colle sono la fragranza di erbe balsamiche e la fisionomia viva e affusolata, proprie dell'altezza dei vigneti. Invece le scarpate tarantine, gradinate che discendono verso la costa, generano un rosso concentrato di frutta scura e dal saporito fervore alcolico.

Ma come ha fatto il Primitivo a raggiungere Manduria? A fine Ottocento, la contessa Sabini di Altamura andò in sposa al nobiluomo manduriano Tommaso Schiavoni Tafuri e portò in dono alcune barbatelle di questo vitigno, messo poi a dimora sulle dune costiere di Campomarino di Maruggio dal cugino dello sposo. Don Menotti Schiavoni vinificò e ottenne quella che è rimasta alla storia come la prima bottiglia di Primitivo, etichettata come "Primitivo di Campo Marino", anno 1891.

segue >

FOCACCIA RUSTICA SALENTINA

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI
290 CAL/PORZIONE

300 g di farina 0 – 200 g di semola rimacinata di grano duro – 8 g di lievito di birra fresco – 200 g di pomodorini ciliegia – 300 g di pomodori pelati – 3 cipolle bionde – 80 g di olive nere snocciolate – un cucchiaio di capperi sotto sale – un rametto di origano secco – olio extravergine di oliva – sale

1 Dissalate i capperi con acqua tiepida per 20 minuti. Mescolate le farine in una ciotola, unite 4 cucchiai di olio, il lievito sbriciolato e 3,2 dl di acqua tiepida, poi aggiungete 8 g di sale e impastate per 10 minuti. Formate una palla, trasferitela in una ciotola oliata, coprite con pellicola e fate lievitare in luogo tiepido per 2 ore.
2 Tagliate le cipolle a fette sottili, fatele stufare con 4 cucchiai di olio, unite i pomodorini tagliati a metà, i pelati spezzettati, una presa di sale, l'origano sbriciolato, le olive e i capperi strizzati e cuocete per 25 minuti su fiamma vivace. Fate raffreddare.
3 Trasferite la pasta sul piano di lavoro, dividetela in due e stendete le due parti sulla spianatoia fino a ottenere due rettangoli spessi mezzo cm. Trasferitene uno in una teglia rivestita con carta da forno, cospargetelo con il sugo preparato lasciando un margine di un cm e copritelo con il secondo rettangolo. Sigillate i bordi, bucherellate la superficie e infornate a 200° per 35 minuti.



l'abbinamento

ACCADE SPESSO CHE UNA RICETTA DALL'APPARENZA SEMPLICE SI RIVELI AVVINCENTE PER COME METTE ALLA PROVA IL VINO. STIAMO PARLANDO DI QUESTA FOCACCIA CHE SI SEGNALA PER LA QUALITÀ DELLA FARINA CON LA QUALE È REALIZZATA. A QUESTA SI ASSOCIA LA STRATIFICATA SAPIDITÀ DEGLI ALTRI INGREDIENTI, PARTECIPI E INTERATTIVI. IL **ROSATO FRIZZANTE DI MASSERIA MITA** OFFRE TUTTA LA SUA GARBATA FRESCHEZZA, TIENE IL PUNTO SULLA COMBINAZIONE DEI DUE POMODORI E, PER QUANTO POSSA SPENDERE NELLE SENSAZIONI FINALI, LASCIA UNA BOCCA INTEGRA. IL **ROSATO GOCCE DI GIADA DELLA VINICOLA SAVESE** HA UN MAGGIORE POTERE CONTRATTUALE, INFATTI LA RELAZIONE CON IL CIBO HA BISOGNO DI QUALCHE ISTANTE PER ARRIVARE A REGIME, MA DA QUEL MOMENTO È IRRESISTIBILE PER COME IL SORSO RINCORRE IL MORSO. IL **ROSE DEL SUD DI ANTICO PALMENTO** HA I NUMERI PER EMULARE IL SUCCESSO DEI PRECEDENTI: IL SUO È UN CAMMINO PIÙ COMPLESSO, SI OCCUPA DEGLI INGREDIENTI VEGETALI, NOTEVOLE LA SINTESI CON LE OLIVE E I CAPPERI, E SOLO ALLA FINE VA A PRENDERE LA FOCACCIA.

L'espressione migliore di questo vino che, a ragione, potremmo definire nero, proviene dai suoli del cosiddetto Arco Ionico e comprende una manciata di comuni tra i quali spiccano Sava, Maruggio e, appunto, Manduria. Qui ritroviamo sedimenti del pliocene medio, una condizione ideale per moderare la generosità produttiva del vitigno e assicurare alle piante, di solito alberelli, l'opportunità di veder invecchiare il proprio fusto. È suo il merito se ogni anno i frutti assumono maggiore finezza maturando più piano. In effetti il nome Primitivo si riferisce all'essere pronto da vendemmiare prima di altre varietà, ciò significa avere presto un bel grado zuccherino, condizione benvenuta perché l'uva raccolta è già al sicuro da sgradite eventualità atmosferiche. Tuttavia i tannini della buccia e dei vinaccioli potrebbero essere ancora verdi e non favorire il potenziale di ampiezza e complessità del vino. Ad aiutare la sosta dei grappoli sui tralci è il clima, la cui specialità è la bassa sensazione di afa, diversamente da alcuni tratti della penisola salentina. L'Arco Ionico consente al Primitivo di fornire almeno tre tipologie di vino ben distinte e in grado di spaziare su numerose pietanze. La prima è il rosé, alla cui produzione è sufficiente la sola pressatura soffice senza macerazione, tanta è la forza colorante dei frutti. La gradualità cromatica può crescere anche in proporzione all'età delle viti e alla riduzione dei

l'abbinamento

IL CIOCCOLATO È STATO A LUNGO CONSIDERATO NON ACCOSTABILE DAL VINO PER LA TROPPA PERSISTENZA E UNA SENSAZIONE TATTILE COMPLESSA DA AFFIANCARE, MA A UN CERTO PUNTO CI SI È ACCORTI CHE NELL'AGRO DI MANDURIA C'È UN VINO DOLCE CHE ACCOMPAGNA LA PRESENZA DEL CIOCCOLATO E NE CONDIVIDE PERSINO LA SINGOLARE ATTITUDINE. SI TRATTA DI UN INSIEME DI TESSUTI CHE VIA VIA SI FONDE SULLA LINGUA E, NEL MOMENTO IN CUI SCOMPARE FISICAMENTE, ESPLODE IN UN GRIDO AROMATICO DALLE MILLE SFUMATURE. IL **PASSITO DI ORESTE TOMBOLINI** SI AVVENTURA CON CORAGGIO; FORSE NON SARÀ POTENTE COME ALTRI, MA CONOSCE IL MESTIERE E RICONSEGNA INTATTA LA MEMORIA DEL DESSERT. IL **PASSITO ES PIÙ SOLE DI GIANFRANCO FINO** HA LA SPINTA ENERGICA DI ACIDITÀ E TANNINO, COSÌ CHE LA DOLCEZZA NON TRAVOLGA I CESTINI E POSSA EMERGERE NITIDO IL DUELLO CON LA GANACHE. GRADUALE E ARTICOLATO È IL **DOLCE NATURALE DI ALESSANDRO ATTANASIO**: A RENDERE MERAVIGLIOSO L'ACCOSTAMENTO È IL PUDORE DEI DUE SOGGETTI, IL LORO CONTATTO È COME FOSSE IL PRIMO BACIO.

CESTINI CON GANACHE E MANDORLE

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
335 CAL/PORZIONE

200 g di farina 00 – 100 g di burro – un uovo – 40 g di zucchero – 150 g di cioccolato fondente – 1 dl di panna fresca – 30 g di mandorle pelate – 10 g di zucchero a velo – sale

1 Versate la farina in una ciotola, unite lo zucchero, un pizzico di sale e 90 g di burro freddo a dadini; impastate prima con la punta delle dita e poi tra i palmi delle mani fino a ottenere un composto a briciole.
2 Unite l'uovo sbattuto e impastate rapidamente fino a ottenere un impasto omogeneo. Formate un panetto, avvolgetelo in pellicola e fatelo riposare 30 minuti. Stendete la pasta allo spessore di 3 mm, ricavate 8 dischi di 10 cm e rivestite 4 stampini da muffin del diametro di 6 cm.
3 Bucherellate il fondo, eliminate la pasta eccedente e infornate a 180° per 15 minuti. Sfornate, unite le mandorle e tostatele per 7-8 minuti. Levate le basi dagli stampi, fatele raffreddare e spolverizzate i bordi con lo zucchero a velo.
4 Tritate finemente il cioccolato e trasferitelo in una ciotola; scaldate la panna fino al limite del bollore, versatela a filo sul cioccolato mescolando con una spatola finché sarà sciolto. Unite il burro morbido rimanente a fiocchetti, mescolate, suddividete la ganache nelle basi di frolla fredde e fate riposare 30 minuti in frigo. Cospargetele con le mandorle spezzettate e servite.

grappoli per pianta. Il Primitivo di Manduria Rosato si muove tra antipasti e primi, cucina vegetariana, di terra e di mare: probabile che non sia versatile come il Negramaro, il re dei rosé salentini, ciononondimeno può vantare una originale salinità che collega gli ingredienti di ogni piatto.

I migliori Primitivo di Manduria ottenuti attraverso la completa macerazione delle bucce con succo, polpa e vinaccioli, si segnalano per la lentezza odorosa e il resistente sviluppo del sapore. Abbiamo le versioni giovanili, intense e protese in avanti, adatte a primi ricchi e ben conditi, poi ci sono i prodotti "adulti", definiti nei profumi e dal flusso profondo, ottimi per il novero del pollame nobile in svariate cotture. Chiude la lista dei secchi il serrato e autorevole Primitivo di Manduria Riserva, alla cui attenzione proponiamo le carni più sapide e dalla fibra complessa.

A completare il quadro c'è la sontuosa tipologia dolce, rara e ambita, difficile da produrre ogni anno. La bellezza è nella peculiare armonia dinamica, un sistema vibrante ed espressivo tenuto insieme dalla qualità della stoffa gustativa e dal tempo riservato alla maturazione e all'affinamento. Il Primitivo di Manduria Dolce si accosta a taralli e mustazzoli compatti e pieni di carattere, ma la sua specialità sono i dessert al cioccolato, nei quali possono convivere mandorle, noci e fichi secchi.

ENOTECA **PRIMITIVO DI MANDURIA**

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione

FRESCHI E SUADENTI



Rosato Frizzante Briò Masseria Mita
3933303587, € 15
Siamo nell'amena Murgia tarantina, il vino trae beneficio anche dalla biodiversità delle coltivazioni, è vivace e gentile, per lo speziato tortino di broccoletti e gamberi.



Rosato Gocce di Giada Vinicola Savese Pichierri
0999726232, € 16
Sava è il grand cru del Primitivo: lo dimostra anche in questo vino coinvolgente, che non teme di servire gli involtini fritti di capocollo con salsa ai cardi.



Rose del Sud Antico Palmento
346 0148341 € 15
L'azienda è giovane, guidata da mani sensibili, come il corallo del Primitivo rosato, generoso al punto da tenere gli strascinati con cardoncelli e salsiccia piccante.

CORPOSI E PERSISTENTI



Salento Igp L'Archetipo
080 3114243, € 17
Qui si pratica l'agricoltura sinergica, possibile evoluzione della biodinamica: il Primitivo assume una viva tattilità e può sposare i bocconcini di carne di cavallo in pignata.



Old Vines Morella
099 9791482, € 40
Viti ad alberello di 75 anni su terre rosse nei pressi del mare danno vita a un liquido dal colore impenetrabile e dal gusto monumentale: lo aspetta un petto d'anatra al ginepro.



Unodinoi, Tenuta Macchiarola
320 6479768, € 17
La scelta naturale prevede vigne bio e fermentazioni spontanee; nasce così un rosso imprevedibile e dal sapore fine, prolungato, puntuale sugli involtini salentini.

PIENI E VOLUTTUOSI



Es più Sole Gianfranco Fino
099 7773970, € 55
I grappoli appassiti sulla pianta sono raccolti all'alba, ciò si riflette sulla freschezza che equilibra le notevoli dolcezza e alcolicità: proviamolo su un intenso erborinato di capra.



Dolce Naturale Giuseppe Attanasio
334 9787909, € 27
Le uve sono appassite ai piedi delle viti centenarie, il vino si fa solo se il sapore denso diventa parte di un'armonia luminosa e può meritarsi una Sacher.



Passito Oreste Tombolini
348 6019139, € 60
L'azienda poggia su scelte colturali e produttive volte a rasserenare il sistema vite-vino; il liquido esibisce una gradualità esemplare, da frolla farcita di confettura di prugne.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

IL PRIMITIVO ROSATO DEVE IL SUO FASCINO A UNA STRUTTURA E A UN FERVORE SUPERIORI ALLA MEDIA DEI ROSÉ, COSÌ LO SERVIAMO SUI 10-12°, NON PIÙ FREDDO. LE VERSIONI ROSSE, DALLE GIOVANILI ALLE RISERVE, SI ATTESTANO TRA I 15 E I 18°, IN ALCUNI CASI ANCHE 20°. QUALCUNO SI STUPIRÀ, VISTO L'ALCOL ELEVATO, MA LA PRESENZA DI UN TANNINO IMPORTANTE CONSIGLIA UNA TEMPERATURA MODERATA. UN GRANDE PRIMITIVO DOLCE RICHIEDE ATTENZIONE: IN GIOVENTÙ VA PIÙ FRESCO, SUI 12-14°; A MANO A MANO CHE IL TEMPO NE AFFINA LE QUALITÀ, POSSIAMO VERSARLO A 18°. I MIGLIORI FRA I SECCHI E I PASSITI AFFRONTANO CON SUCCESSO 15-20 ANNI DI INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA.





BOMBETTE ALLA GRIGLIA CON SALSA ALLA PAPRICA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
530 CAL/PORZIONE

8 fettine di capocollo di maiale sottili – 80 g di caciocavallo – 8 fette di pancetta tesa – uno spicchio d'aglio – una cipolla bionda – 10 g di farina 00 – un cucchiaino di paprica dolce – un cucchiaino di paprica piccante – 2 dl di brodo vegetale – un mazzetto di prezzemolo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate la cipolla, tritatela e lasciatela stufare dolcemente in un pentolino con 3 cucchiai di olio, poi aggiungete i due tipi di di paprica e la farina, mescolate e versate il brodo caldo. Cuocete la salsa per 7-8 minuti, regolate di sale e frullatela con un mixer a immersione fino a ottenere una consistenza omogenea.
2 Mettete a mollo 4 spiedini di bambù in acqua fredda. Mondate il prezzemolo, lavatelo e asciugatelo; sbucciate lo spicchio d'aglio, tagliatelo a metà, eliminate l'anima centrale e tritatelo finemente con il prezzemolo.
3 Stendete le fettine di carne sul piano di lavoro, insaporitele con una presa di sale e una macinata di pepe, coprite ognuna con una fetta di pancetta e il caciocavallo tagliato a lamelle sottili, infine cospargete con il trito di prezzemolo e aglio preparato.
4 Arrotolate la carne sul ripieno e infilzate gli involtini a due a due sugli spiedini di bambù scolati e asciugati. Ungete gli involtini con pochissimo olio e cuoceteli sulla griglia per 15 minuti rigirandoli su tutti i lati.

se il cibo cambia la terra

BUONE AZIONI PER VIVERE MEGLIO

di Silvia Bombelli

COLTIVARE ECOTARTUFI

Boschi golosi

L'obiettivo è rendere sempre più terreni umbri belli e redditizi, trasformandoli in boschi di lecci, noccioli e roverelle zeppi di tartufi. Così con l'Università della Tuscia, Urbani Tartufi ha ideato una linea produttiva hi-tech: alcune varietà di ghiotti funghi ipogei sono coltivabili, grazie a piantine micorizzate e nano materiali ecologici che ne supportano la crescita (urbanitartufi.it).



MISSIONE INCLUSIVA

NO ALLO SPRECO

Impegnato da sessant'anni nella produzione di salumi buoni e sostenibili (mortadella e affettati vegetali) a Zola Predosa (BO), il gruppo Felsineo crea anche occasioni di socialità per le persone fragili. Per esempio, nel Centro socio assistenziale di Sasso Marconi organizza laboratori di cucina per gli ospiti, anche recuperando e nobilitando gli avanzi della cucina per realizzare delizie inclusive e green (gruppofelsineo.com).







meno plastica

PIÙ RESISTENZA

Microplastiche in mare e nella pancia dei pesci: un cataclisma ambientale che suscita tante domande, anche sulla sicurezza alimentare umana, e che in pochi anni ha rivoluzionato il mercato. Dopo l'introduzione dei sacchetti biodegradabili e il ritiro dal commercio dei piatti monouso di plastica, gli sforzi e gli investimenti in ricerca e sviluppo delle aziende sono orientati sull'invenzione di materiali sempre più sostenibili, anche a fronte dell'impennata di consumi per piatti pronti, asporto e delivery. Tra i migliori esempi in questo senso c'è l'italianissima Qwarzo di Rovato (BS). Specializzata in packaging alimentare, piatti, posate e cannucce usa e getta, ha vinto il premio Ocean Plastic Challenge del National Geographic per le rivoluzionarie applicazioni del suo brevetto: un rivestimento impalpabile, sostenibile e riciclabile a base di silice, ampiamente presente in natura, che rende la carta naturalmente resistente: antimacchia, antigoccia, antigrasso (qwarzo.com).

PIÙ CIBO PER TUTTI

PASTI SALVATI

Mangiare meglio spendendo meno si può. Per esempio, partecipando al salvataggio di cibi altrimenti buttati (in Italia nel 2023 sono finiti in pattumiera 146 kg per abitante) come propone Too good to go. È la piattaforma che raccoglie e offre deliziose eccedenze alimentari di supermercati, ristoranti, bar e panetterie scontatissime (dai primi pronti ai bignè), da gustare o donare alla Croce Rosa per i bisognosi. Nel 2023 sono stati salvati 12 pasti al minuto (oltre 6 milioni) evitando anche la dispersione di tanta CO_2 (togoodtogo.com).



MAPPATURE VINCENTI

Uve naturali

Pioniere nel campo della viticoltura sostenibile, il consorzio Cavit ha creato la prima piattaforma cartografica agrivinicola italiana (PICA) mettendo in rete oltre 5mila viticoltori per creare modelli previsionali ottimizzanti. Così da ridurre l'uso di fitofarmaci e di acqua e coltivare in ogni luogo la varietà ideale: naturalmente resistente ai parassiti e dal bouquet più ricco (cavit.it).



Prosciutto di Carpegna Dop

UNA PRELIBATEZZA MARCHIGIANA PRODOTTA SULLE COLLINE DI MONTEFELTRO SECONDO L'ANTICA TRADIZIONE CHE CI REGALA UN SALUME PREGIATO, MORBIDO E PROFUMATO

testo di Manuela Soressi, foto del piatto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

Foto Paolo Savino

Morbido e soffice, lievemente ambrato, soavemente profumato e delicatamente sapido. È così che si presenta il prosciutto crudo di Carpegna, autentico gioiello della salumeria italiana. E di quella marchigiana nello specifico, poiché questo prosciutto tutelato dalla Dop (denominazione di origine protetta) si produce solo nell'omonimo paese situato tra le dolci colline del Montefeltro. È qui, a 750 metri di altitudine, che il clima rigido dell'entroterra con la sua aria frizzante e pura, viene mitigato dall'aria secca e salmastra proveniente dall'Adriatico, creando le condizioni ideali per la stagionatura di quello che viene considerato il principe dei salumi marchigiani. Tanto che su un territorio comunale che non arriva a 30 kmq e dove vivono meno di 2mila abitanti, maturano lentamente ogni 12 mesi circa 180mila prosciutti, tutti in un unico stabilimento. Una sorta di *caveau*, che custodisce un tesoro gastronomico del valore superiore a 27 milioni di euro ogni anno. Per realizzare il prosciutto di Carpegna approdano sui colli del pesarese, tornante dopo tornante, solo le cosce selezionate di suini nati, allevati e macellati in tre regioni: Marche, Lombardia ed Emilia Romagna. Tutte ottenute da maiali pesanti, con almeno 160 kg di peso e dieci mesi di vita, uno in più rispetto agli altri prosciutti crudi Dop italiani. Questo fa sì che sulle cosce ci sia più grasso di copertura e che sia più "fatto", e quindi capace di sprigionare profumi e sapori più intensi a fine stagionatura. Una materia prima così pregiata viene lavorata con attenzione rispettando l'iter produttivo descritto nel disciplinare della Dop, che scandisce i diversi passaggi come si è sempre fatto in questa zona,

perlomeno dal 15esimo secolo, quando è stata messa a punto la "ricetta". La tecnica è rimasta immutata ma con l'introduzione di alcune macchine che alleviano le fatiche umane. Per esempio, l'eliminazione dei residui di sangue e siero dalle cosce fresche è affidata a "massaggiatori" automatici che effettuano una sorta di linfodrenaggio, permettendo alle fibre muscolari di essere pronte ad accogliere il sale marino che sarà aggiunto e massaggiato manualmente. Non è l'unico passaggio della produzione in cui sono le mani a fare la differenza. E dove sono insostituibili. Lo si vede bene nella stuccatura, uno degli elementi che rendono unico il prosciutto di Carpegna. Lo stucco è fatto in casa con una ricetta segreta a base di strutto, farina di riso, aromi naturali e un mix di spezie, tra cui spiccano pepe e paprika. Un retaggio di quando al porto di Ancona arrivavano i carichi di spezie pregiate dall'Oriente, molto richieste per arricchire i cibi più ricercati, prosciutto compreso. Rivestite con questo "abito" aromatico, che le protegge lasciandole respirare, le cosce vengono legate e appese a stagionare in ambienti a umidità naturale e aria tiepida (15- 20°), arricchendosi di sfumature di gusto e di profumi e sviluppando la loro ineguagliabile morbidezza. Le cosce riposano per almeno 13 mesi (di solito in commercio si trovano dopo 16-20 mesi) e, comunque, finché l'esperto che le punzona con un affilato osso di cavallo per valutarne la maturazione avrà decretato che rispettano gli standard previsti dal disciplinare. Solo allora verranno marchiate a fuoco con il logo del consorzio, diventando ufficialmente prosciutto di Carpegna Dop. Rispetto al loro arrivo a Carpegna, avranno perso un terzo del peso ma avranno guadagnato in sapore, profumo e morbidezza. Con buon piacere dei buongustai.

come gustarlo

Per assaporarlo in tutta la sua intensità, il prosciutto di Carpegna si dovrebbe tagliare al coltello e gustare con una fetta di pane rustico accompagnato da un bicchiere di Bianchello del Metauro. Delizioso anche in focacce farcite con latticini cremosi, come il mascarpone e la ricotta, e con ortaggi freschi, come pomodorini e zucchine

SPAGHETTONI CON CREMA DI PARMIGIANO E PROSCIUTTO DI CARPEGNA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
520 CAL/PORZIONE

320 g di spaghettoni – 30 g di mollica di pane fresco – 2 fette di prosciutto di Carpegna Dop – rosmarino – 30 g di nocciole – olio extravergine d'oliva – sale <u>per la salsa</u> **100 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 250 ml di latte – 20 g di farina – 25 g di burro – rosmarino – sale – pepe**

1 Scaldate il latte in un pentolino con un po' di rosmarino, senza farlo arrivare al bollore. Poi, fate sciogliere a fuoco dolce il burro in un tegame e aggiungete la farina a pioggia. Mescolate, unite il latte filtrato poco alla volta, mescolando con la frusta. Cuocete a fuoco basso. Quando il composto si sarà addensato, togliete il tegame dal fuoco e incorporate poco parmigiano alla volta.
2 Tritate nel mixer mollica e nocciole, poi tostate il mix in un padellino antiaderente con 2-3 cucchiai d'olio finché iniziano a dorare.
3 Cuocete la pasta in abbondante acqua salata in ebollizione. Nel frattempo, tagliate le fette di prosciutto di Carpegna in due nel senso della lunghezza e fatele tostare in una padella antiaderente senza condimento finché diventano croccanti.
4 Scolate la pasta, conditela con la crema di parmigiano, completate con il trito preparato e con il prosciutto. Decorate con qualche ciuffetto di rosmarino e servite subito.



Stringozzi, trofie & Co.

VENGONO DA REGIONI DIVERSE E HANNO FORME INSOLITE, MA CONDIVIDONO GLI INGREDIENTI, SOLO DUE: ACQUA E FARINA

testi e cura di Cristiana Cassé, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda, in cucina Aura Basso



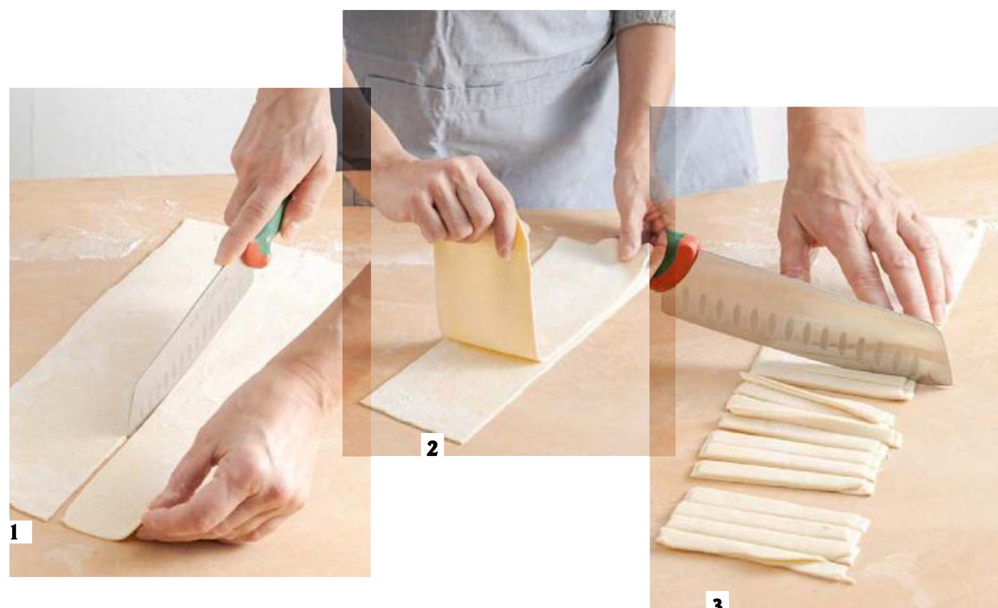


TROFIE
(LIGURIA)

1 Lavorate 400 g di farina 0 con 200 ml di acqua tiepida e una presa di sale finché l'impasto sarà liscio. Mettetelo sotto una ciotola capovolta per mezz'ora. Quindi staccatene dei pezzi e fateli rotolare a due mani per ottenere dei filoni.
2 Tagliateli in tocchetti lunghi 1 cm e attorcigliate ognuno muovendo il palmo della mano verso di voi un po' di sbieco. Per avere maggiore aderenza, non infarinate i pezzetti di pasta: se le trofie scivolano sul piano, non si "avvitano".
3 Per un miglior risultato, fate dei delicati movimenti anche con la mano messa di taglio.

STRINGOZZI
(UMBRIA)

1 Miscelate 350 g di farina 00 con 150 g di farina di grano duro e una presa di sale. Unite 250 ml di acqua tiepida e lavorate l'impasto finché sarà liscio. Mettetelo sotto una ciotola capovolta per mezz'ora e poi stendetelo con il matterello in una sfoglia rettangolare non troppo sottile. Tagliatela in strisce larghe 8 cm circa.
2 Infarinatele e sovrapponetele facendo combaciare i bordi.
3 Con un coltello a lama liscia, tagliatele con un movimento deciso in tante fettucce larghe 1 cm circa.





STROZZAPRETI
(ROMAGNA)

1 Lavorate 400 g di farina 00 con 200 ml di acqua tiepida finché l'impasto sarà liscio. Fatelo riposare per mezz'ora sotto una ciotola capovolta. Stendetelo in una sfoglia di 2 mm di spessore e tagliatela in strisce larghe 8-10 cm: riducetele in fettucce larghe 1 cm.
2 Mettete una fettuccia sul palmo della mano e, con l'altra, arrotolatela senza premere troppo.
3 Preparate così tutti gli strozzapreti e fateli asciugare su una gratella per 1 ora.

Trofie alla ligure

1 Frullate 160 g di basilico genovese, 1 spicchio d'aglio a pezzetti, 1 pizzico di sale grosso e un filo d'olio. Poi unite 70 g di pinoli, 80 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato, 50 g di pecorino sardo grattugiato e frullate ancora versando olio sufficiente a ottenere una salsa fluida. Tuffate in acqua abbondante acqua bollente 100 g di fagiolini spuntati. Dopo 5 minuti, unite 200 g di patate tagliate a tocchetti e, dopo altri 2 minuti, 500 g di trofie: cuocete per 5 minuti. **2** Diluite il pesto con 2 cucchiai di acqua di cottura delle trofie, scolatele con le verdure e condite con il pesto.





Stringozzi finocchi e acciughe

1 Prelevate i ciuffi verdi di 1 grosso finocchio e tritateli. Tritate anche una manciatina di finocchietto selvatico. Rosolate in padella 1 spicchio d'aglio sbucciato, unite il finocchio pulito e affettato e il finocchietto selvatico e rosolate fino a doratura. Salate e tenete in caldo. **2** Lavorate a crema 80 g di burro morbido con 8 filetti di acciuga spezzettati. Lessate 500 g di stringozzi in abbondante acqua bollente salata. Scolateli e conditeli prima con il burro alle acciughe e poi con i finocchi. Completate con 12 gherigli di noce spezzettati e i ciuffi verdi del finocchio tritati.

Strozzapreti, gamberi e crema di pistacchi

1 Frullate nel mixer 150 g di pistacchi e 20 g di mandorle sgusciati e spellati, 1/2 spicchio di aglio e olio sufficiente a ottenere una salsa fine e densa; salate e pepate. In una capiente padella, rosolate 1 spicchio d'aglio sbucciato con un po' d'olio. Unite 300 g di gamberoni puliti e fateli insaporire per 1 minuto. Sfumateli con 1 bicchiere di vino bianco, salate, pepate e cuocete per 2 minuti. **2** Lessate 500 g di strozzapreti in abbondante acqua bollente salata, scolateli al dente e spadellateli con i gamberi. Mantecate con la salsa di pistacchi e completate con mandorle a lamelle.



LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

piccoli segreti e l'origine dei nomi

SE NON AVETE MOLTO TEMPO, NON SARÀ NECESSARIO FAR RIPOSARE LE TROFIE E GLI STRINGOZZI PRIMA DI LESSARLI: PER IL TIPO DI LAVORAZIONE E LA LORO CONFORMAZIONE, POTRETE TUFFARLI IN ACQUA POCO DOPO AVERLI FATTI SENZA CHE PERDANO LA FORMA. GLI STROZZAPRETI, INVECE, CHE SONO LUNGHI E IRREGOLARI, ANDRANNO FATTI SECCARE 1 ORA, ANCHE ABBONDANTE, SU UNA GRATELLA, IN MODO CHE PRENDANO ARIA SOPRA E SOTTO: IN QUESTO MODO EVITERETE CHE IN ACQUA TORNINO DRITTI. VENENDO ORA AI SINGOLARI NOMI DI QUESTE PASTE, QUELLO DELLE TROFIE SEMBRA VENIRE DAL GENOVESE *STRUFUGGIÂ*, STROFINATO, CIOÈ IL MOVIMENTO CHE SI FA PER OTTENERLE. GLI STRINGOZZI INVECE SI CHIAMANO COSÌ PERCHÉ RICORDANO DELLE TOZZE STRINGHE PER SCARPE. GLI STROZZAPRETI, INFINE, ALLUDONO ALLA PROVERBIALE GOLOSITÀ DEGLI ALTI PRELATI ED ERANO LA PASTA DI FESTA SULLA TAVOLA NOBILE E BORGHESE.

Piatti CHS.
Indirizzi
a pagina 114







**NEL PROSSIMO NUMERO:
UNO STRUMENTO, UNA PASTA**

nel numero di aprile


SUNRAY

L'arrivo della primavera si interpreta con ingredienti freschi e simbolici, declinati con semplicità contemporanea: le **UOVA**, abbinate a un soffice lievitato fatto in casa, **ASPARAGI** e **PATATINE NOVELLE**, l'**AGNELLO**, le **RICOTTE** (anche quelle insolite, come la dura, l'affumicata o quella al forno) ed **ORTAGGI**, **ERBE** e **RADICI** dall'elegante gusto amaro. Per concludere, i dessert con la **CREMA PASTICCERA** (anzi con le creme pasticcere, perché non ce n'è una sola).

in edicola dal 20 marzo

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

marzo 2024

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Lisa Bernardinello CAPOREDATTORE - lisa.bernardinello@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Ivana Novelli - ivana.novelli@stileitaliaedizioni.it
Marina Pozzoli - marina.pozzoli@stileitaliaedizioni.it
Andrea Truzzi - andrea.truzzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
ICONOGRAFICO
Paolo Riosa - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Alkémia, Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Aura Basso, Laura Cereda, Claudia Compagni, Emanuela De Santis, Ernesto Fagiani, Gian Marco Folcolini, Stefania Frediani, Riccardo Lagorio, Martina Liverani, Maurizio Lodi, Silvia Lupi, Paola Mancuso, Francesca Romana Mezzadri, Francesca Moscheni, Chiara Pallotti, Morello Pecchioli, Ambra Poli, Giovanna Ruo Berchera, Livia Sala, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Felice Scoccimarro, Enrico Serravalle, Manuela Soressi, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Michele Tabozzi, Francesca Tagliabue, Elena Tettamanzi

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl società in liquidazione - Via Vittor Pisani, 28, 20124 – Milano (MI)
Liquidatore: Lorenzo Costa
Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986

PUBBLICITÀ: Mediasei srl a socio unico - Via Vittor Pisani, 28 20124 – Milano, adv@mediasei.it +39 0282197516

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1 - 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 -20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie
E-mail: info.abbonamenti@directchannel.it
Telefono dall'Italia: 02 4957 2008
Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. - 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere le copie degli arretrati tramite email agli indirizzi collez@mondadori.it e arretrati@mondadori.it e accedendo al sito https://arretrati.pressdi.it."



Accertamento n. 35 - Certificato n. 9229 rilasciato il giorno 08/03/2023 Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

indirizzi

- 100FA, 100fa.it
- ARIETE, ariete.net
- ASA SELECTION, asa-selection.com
- BANANAGRAMS GIOCO LETTERINE, dvgiochi.com
- BLANC MARICLÒ, blancmariclo.com
- BRANDANI, brandani.it
- C&C MILANO, cec-milano.com
- CASA SHOPS, it.casashops.com
- CERAMICHE BOTA FOGO, botafogoceramica.com
- COOCHER SU AMAZON, amazon.it/coocher
- COSTA NOVA DISTR. DA LIVELLARA, livellara.com
- DORA HOME, dorahome.it
- EASYLIFE, easylife.boutique
- ETSY, etsy.com
- FLORA CERAMICHE CINICHE, floraceramiche.it
- FRANCESCA REITANO CERAMICA, francescareitano.com
- G3 FERRARI, g3ferrari.net
- GIARDINO SEGRETO, giardinosegreto.it
- GIOVELAB, giovelab.it
- GIRMI, girmi.it
- GUZZINI, fratelliguzzini.com
- ICHENDORF DISTR. DA CORRARO CORRADI, corrado-corradi.it
- KASANOVA, kasanova.com
- KITCHENAID, kitchenaid.it
- LA TOPAIA, shop.latopaia.com
- LE STANZE DELLA MEMORIA, lestanzedellamemoria.it
- LEAVES CERAMICS, leavesceramics.com
- LIBERTY, libertylondon.com
- LODGE DISTR. DA KÜNZI, kunzigroup.com
- MVH, mvh.it
- MADAME GIOIA HOME, madamegioiahome.it
- MANUEL CANOVAS, colefax.com
- MANZOLI, manzoli.it
- MARAZZI, marazzi.it
- MARCATO, marcato.it
- MOULINEX, moulinex.it
- OTTINETTI, ottinetti.it
- PANASONIC, panasonic.com
- PHILIPS, philips.it
- RANABA CERAMICA, ranabaceramica.it
- RIVADOSSI SANDRO, rivadossi.it
- RUSSELL HOBBS, russellhobbs.com
- SKLUM, sklum.com
- SOCIETY LIMONTA, societylimonta.com
- SPODE, spode.co.uk.com
- TESCOMA, tescomaonline.com
- TOILE SOCIETY, toilesociety.com
- VALORE AGGIUNTO, valoreaggiunto.it
- VICARIO CINQUE HOME, vicariocinque.it
- VILLEROY&BOCH, villeroy-boch.it
- WALD, wald.it
- WEDGWOOD, wedgwood.com
- ZARA HOME, zarahome.com